



Tex-Mex-Nachos mit rotem Chili-Paprika-Käse



Zutaten

- 2.5 pfund mageres Rinderhackfleisch
- 1 zwiebelwürfel
- 4 fein gehackte Knoblauchzehen
- 2.5 esslöffel Chilipulver
- 14.5 eine Unze Dosentomaten
- 9 eine Unze Kidneybohnen in Dosen, abgetropft und abgespült
- 4.5 eine Unze gewürfelte Tomaten mit Saft
- 1.5 tasse Rinderbrühe
- 1 becher Bier
- 1 esslöffel Tomatenpüree
- 1 esslöffel Gochujang-Paste wahlweise
- 1 esslöffel brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Maistortillas / Nachos
- 100 g Roter Chili-Käse (Henri-Willig-Käse)
- 2 pürierte Avocados
- 51 tomatenwürfel
- 0.5 gewürfelte rote Zwiebel
- eine Prise Koriander
- 1 zitrone
- salz und Pfeffer nach Geschmack

Vorbereitung

- 1: Für das Chili: Das Hackfleisch mit 2 ½ Esslöffeln Chilipulver vermischen.
- 2: In einer großen Pfanne das Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Das Fett abgießen.
- 3: Die restlichen Zutaten hinzugeben und aufkochen lassen.
- 4: Die Hitze auf niedrig stellen und 45-60 Minuten lang ohne Deckel köcheln lassen, oder bis das Chili die gewünschte Dicke erreicht hat.
- 5: Für die Guacamole das Avocadopüree mit einem Esslöffel Limette mischen und abschmecken.
- 6: Für den Pico de Gallo die Tomate, die gehackte Zwiebel und den Koriander mit einem Esslöffel Limette mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 7: Zum Servieren der Nachos die Maistortillas auf einen großen Teller legen, das Chili darüber streuen, den Käse darüber reiben (der Käse schmilzt durch die Hitze des Chilis), den Pico de Gallo dazugeben und in der Mitte die Guacamole platzieren - fertig ist der Genuss.