



Pikante Nachos mit Jalapeños



Zutaten

- 350 gramm Henri Willig Chili Käse
- 1 glas Kesbeke Mexican Mix
- 300 gramm Nachos / Tortilla-Chips, hier wurden 300 Gramm verwendet.
- 200 gramm Crème fraîche
- 1 topf mit Salsa (Sie können auch Ihre eigene Salsa machen)
- 2 Portion hausgemachte Guacamole

Zubereitungsmethode pikante Nachos mit Jalapeños

Nachos, wer liebt sie nicht? Diese knusprige, käsige Leckerei ist ein perfekter Genuss für jede Gelegenheit. Ob als Snack oder als vollwertige Mahlzeit, Nachos passen immer. Und mit unseren würzigen Jalapeños wird dieser Klassiker noch köstlicher. Für die Extraportion Schärfe verwenden wir reichlich Chili-Käse von Henri Willig. Das Geheimnis liegt in der mexikanischen Mischung von Kesbeke, die die Nachos dank der Säure und der Jalapeños frisch und spritzig macht. Dazu ein Klecks Crème fraîche, etwas Salsa und unsere hausgemachte Guacamole, und schon haben Sie ein Festmahl auf Ihrem Teller.

Vorbereitung

- 1: Die Chips in einer Auflaufform oder auf einem Backblech verteilen.
- 2: Reiben Sie eine ordentliche Menge Käse über die Chips. Für die pikanten Nachos haben wir uns für den Chili-Käse entschieden.
- 3: Das Ganze 6-8 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.
- 4: Aus dem Ofen nehmen und die abgetropfte mexikanische Mischung von Kesbeke darüber streuen. Dank der Säure und der Jalapeños ist dies frisch und würzig.
- 5: Mit der Crème fraîche, der Salsa und der Guacamole servieren.

Bereit für würzige Nachos mit Jalapeños?

Diese Jalapeño-Nachos sind eine Geschmacksexplosion aus knusprigen Chips, würzigem Käse und leckeren Dips. Machen Sie die Guacamole einfach selbst und entscheiden Sie, wie scharf Sie sie machen wollen. Dippen Sie Ihre Chips ein und genießen Sie die Geschmackskombination. Es ist Nacho-Zeit!