



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

Vorbereitung

Nachos sind einfach, lecker und man kann sie als Snack aber auch durchaus als Mahlzeit verzehren!

Verteilen Sie die Chips in einer Auflaufform oder auf einem Backblech. Reiben Sie eine schöne Menge Käse über die Chips (200-400 g sind kein Problem!). Um pikante Nachos zu machen, haben wir den Chili-Käse gewählt.

Das Ganze 6-8 Minuten bei 200 Grad im Ofen backen.

Aus dem Ofen nehmen und die abgetropfte Kesbeke Mexican-Mischung darüber streuen. Dank der Säure und der Jalapeños ist dies frisch UND würzig.

Mit der Crème fraîche, Salsa und Guacamole servieren.

Wie kann man die Guacamole selbst herstellen?

Zutaten:

2 Avocados (verzehrfertig)

1 kleine gehackte Zwiebel

1 fein gehackt kleine Tomate

Salz und Pfeffer nach Geschmack

fein gehackter Koriander, ein paar Zweige nach Geschmack

etwa 20 ml Limettensaft

Und eventuell eine Jalapeño-Schote, wenn Sie es schärfer mögen.

Die Avocados halbieren und die Kerne entfernen, Löffeln Sie das Avocadofleisch aus der Schale und geben es in eine Schüssel geben. Das Avocadofleisch mit einer Gabel zerdrücken. Sie können Stücke davon übrig lassen, damit es etwas mehr "Biss" hat.

Würzen Sie die Avocado mit etwas Salz und Limettensaft. Das sorgt auch dafür dass die Avocado nicht braun wird.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Die gehackte Tomate, die Zwiebel und Koriander zugeben und unter die Guacamole mischen. Zum Schluss geben Sie auch die Jalapeño hinzu, aber erst probieren, bevor man die ganze Jalapeño dazugeben zwischendurch, damit es nicht zu scharf ist.

Guten Appetit!
