



“Nachos“ - Nachos mit Chili con Cheese



Zutaten für 4 Portionen

- 1 Pkg. Nachos
- 250 g Faschiertes
- 120 g Waldviertler Selchkäse (gerieben)
- 1 Schafsgupferl
- 1 Schale gegrillte Paprika
- 1 Dose Zuckermais (abgetropft)
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote (entkernt)
- Olivenöl
- Salz
- Pfeffer
- Thymian
- Kreuzkümmel



Zubereitung

Für die „Machos“ zunächst Knoblauch schälen und mit der Chilischote fein schneiden.
Paprika waschen, halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Pfanne erhitzen, Fleisch ohne Fett anbraten bis die Flüssigkeit verdunstet ist, dann Öl, Knoblauch und gegrillte Paprika beifügen und goldbraun rösten. Chili und Gewürze sowie den geriebenen Käse unterrühren. Vom Herd nehmen und gegebenenfalls einen Schuss Wasser dazu mischen. Schafsgupferl von der Lake trennen und verrühren. Zuletzt die Maiskörner dazugeben und als Dip mit Chili und den Nachos servieren.

Zubereitungszeit: 15-30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊