

## Überbackene Nachos



© le menu

### ZUTATEN

ZUBEREITEN: ca. 20 Minuten

BACKEN: ca. 10 Minuten

FÜR 4 Personen

1 Dose gehackte Pelati, 400 g  
 1 Knoblauchzehe, fein gehackt  
 1 roter Peperoncini, entkernt, fein  
 geschnitten  
 Salz, Pfeffer  
 250 g Tortilla-Chips nature  
 150 g rezenter Appenzeller Käse, grob  
 gerieben

1 Avocado, in Stücken  
 ½ Limette, Saft  
 Salz  
 100 g saurer Halbrahm  
 2 Bundzwiebeln, in feinen Ringen  
 ½ Bund Koriander, Blätter abgezupft

[www.lemenu.ch](http://www.lemenu.ch)

### ZUBEREITUNG

Pelati, Knoblauch und Peperoncini in einer Schüssel  
 mischen, würzen. Chips auf ein Blech verteilen,  
 Tomatenmasse über den Chips verteilen, Käse  
 darüberstreuen.

### BACKEN

In der Mitte des auf 200 °C vorgeheizten Ofens ca. 10  
 Minuten backen. Avocado mit Limettensaft und Salz  
 mit einer Gabel zerstoßen. Dann mit Sauerrahm,  
 Zwiebeln und Koriander über den Nachos verteilen.

### Tipp

Für mehr Schärfe Chili anstelle von Peperoncini  
 verwenden.