

Rezept

Scharfe Nachos mit Dips

Ein Rezept von Scharfe Nachos mit Dips, am 17.04.2024

Zutaten

FÜR DIE GUACAMOLE:

- | | |
|----------------------------|--------------------------|
| 1 vollreife Avocado | 2 EL Limettensaft |
| 1/2 Knoblauchzehe | 30 g saure Sahne |
| Salz | Pfeffer |

FÜR DIE PAPAYASALASA:

- | | |
|-------------------------------|-------------------------------|
| 1/2 Papaya (ca. 200 g) | 3 EL Limettensaft |
| 1 EL Honig | 1 Tomate |
| 2 Frühlingszwiebeln | 1/2 Bund Koriandergrün |
| 3 EL Olivenöl | Salz |
| Tabasco (nach Belieben) | |

FÜR DIE CHIPS:

- | | |
|---|----------------------|
| 300 g Mais-Tortilla-Chips »Natur« | 150 g Cheddar |
| 3 EL grüne Jalapeños (in Ringen, aus dem Glas) | |

AUßERDEM:

- 180 g** saure Sahne zum Servieren

Rezeptinfos

Portionsgröße FÜR 4 PERSONEN | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 1165 kcal

Zubereitung

- Den Backofen auf 180 ° vorheizen. Für die Guacamole die Avocado längs halbieren und den Kern entfernen. Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben, in einen hohen Mixbecher geben und sofort mit Limettensaft beträufeln. Knoblauch schälen und mit der sauren Sahne dazugeben. Alles mit dem Pürierstab sehr fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.
- Für die Salsa die Papaya schälen und entkernen. Die Hälfte des Fruchtfleisches grob würfeln und mit Limettensaft und Honig ebenfalls fein pürieren. Übrige Papaya in kleine Würfel schneiden. Tomate waschen und klein würfeln, dabei den Stielansatz entfernen. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Koriander abbrausen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und grob hacken. Alles mischen, das Olivenöl unterrühren und die Salsa mit Salz und eventuell Tabasco würzen.

3. Die Tortilla-Chips in eine große, flache Auflaufform geben. Cheddar grob raspeln und mit den Jalapeños gleichmäßig auf den Chips verteilen. Im Ofen (zweite Schiene von unten) ca. 8 Min. backen, bis der Käse geschmolzen ist. Nachos mit der Salsa, der Guacamole und der sauren Sahne servieren.