

Rezept

Überbackene Nachos mit Hackfleisch

Ein Rezept von Überbackene Nachos mit Hackfleisch, am 28.09.2023

Zutaten

2 EL Olivenöl	400 g Rinderhackfleisch
1 EL Tomatenmark	1 TL Chili-con-Carne-Gewürzmischung
Salz	Pfeffer
1 Fleischtomate	2 Frühlingszwiebeln
100 g Cheddar	100 g Schweizer Emmentaler
3 EL eingelegt Jalapeño-Chilischoten (in Scheiben, aus dem Glas)	180 g Tortillachips Natur

Rezeptinfos

Portionsgröße 4 | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 700 kcal, 46 g F, 37 g EW, 31 g KH

Zubereitung

1. Backofen auf 200° vorheizen, ein Backblech mit Backpapier auslegen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin bei großer Hitze unter gelegentlichem Rühren krümelig braun braten.
2. Das Tomatenmark und die Chili-Gewürzmischung unterrühren und kurz mitrösten. Mit 3-4 EL Wasser ablöschen, salzen, pfeffern und nochmals 2-3 Min. bei kleiner Hitze garen, bis die Flüssigkeit verdampft ist. Vom Herd nehmen und etwas abkühlen lassen.
3. Inzwischen die Tomate waschen, halbieren, den Stielansatz entfernen und die Kerne mit einem Löffel herauskratzen. Das Fruchtfleisch ca. 1 cm groß würfeln. Frühlingszwiebeln putzen und waschen, dann den grünen und den weißen Teil getrennt voneinander in feine Ringe schneiden. Beide Käsesorten grob reiben. Die Jalapeño-Scheiben abtropfen lassen und nach Belieben kleiner schneiden.
4. Die Hälfte der Tortilla-Chips dicht an dicht auf dem Blech verteilen. Jeweils die Hälfte des Hackfleischs, der Tomaten und der weißen Frühlingszwiebelringe daraufgeben, zuletzt die Hälfte vom geriebenen Käse darüberstreuen. Alle übrigen Hälften dieser Zutaten in derselben Reihenfolge darübergerben. Die Nachos im heißen Ofen (Mitte) ca. 15 Min. überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist, ohne zu bräunen. Mit den Jalapeño-Scheiben und dem Frühlingszwiebelgrün bestreuen. Die Nachos am besten direkt mit den Fingern vom Blech essen.