

Mit Käse überbackene Nachos mit Guacamole

Mit Käse überbackene Nachos mit Guacamole

Zutaten für 4 Personen

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Zubereitungszeit: 15 Min.

Menu: [17.05.2017](#)

Creation: [Marco Beng](#)



Zutaten (für 4 Personen)

2 Pack. (à 200 g) Tortilla Chips
(1 mal Natural und 1 mal scharf)
500 ml Tomaten-Chili-Salsa
200 g geriebener, gut verlaufender Käse
(z.B. Goudakäse)
2 Stiele glatte Petersilie

Zubereitung (15 Minuten)

1. Chips auf ofenfeste Teller verteilen. Salsa darübergießen und mit Käse bestreuen.
2. Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 ° C/ Umluft: 175 ° C/ Gas: s. Hersteller) ca. 10 Minuten überbacken, bis der Käse verläuft aber nicht zu hart wird. Petersilie waschen, trocken schütteln und die Blättchen in feine Streifen schneiden. Überbackene Nachos damit bestreuen.