



ÜBERBACKENE NACHOS



ÜBERBACKENE

NACHOS

für 4 Personen



Zutaten:	24	große Tortilla Chips
	½	Tasse Bohnenmus
	½	Tasse Chili
	115 g	Amerikanischer Käse, gewürfelt
	¼ Tasse	Salsa
	½ Tasse	Cheddar, gerieben
	¼ Tasse	schwarze Oliven, in Scheiben geschnitten
	½	kleine rote Zwiebel, gehackt
	1	große Pflaumentomate, gehackt
	¼ Tasse	Koriander, gehackt
		Saft von ½ Limette
	½ TL	Salz
		Guacamole, zum Servieren
		Saure Sahne, zum Servieren
	1	Jalapeño, in Scheiben geschnitten, zum Servieren

- Zubereitung:**
1. Die Käsewürfel und das Chili in der Mikrowelle schmelzen lassen.
 2. Gitter mit Backpapier belegen.
 3. Legen Sie 12 Tortilla-Chips auf mit Backpapier belegte Gitter.
 4. Einen Löffel Bohnenmus über den Chips verteilen.
 5. Die Hälfte des Chilis, der Salsa, des geriebenen Cheddars, der Oliven und des Korianders über die Chips streuen.
 6. Die restlichen Tortilla-Chips auf den Stapel legen.
 7. Die restlichen Chili, Salsa, geriebenen Cheddar, Oliven und Koriander über die Chips streuen.
 8. Drücke Sie die Pommes-Frites-Taste. Stellen Sie den Timer auf 12 Minuten, um mit der Zubereitung zu beginnen.
 9. In einer kleinen Schüssel die rote Zwiebel, die Pflaumentomate, den Limettensaft und das Salz mischen, und das Gemisch über den fertigen Nachos verteilen.
 10. Mit Guacamole, Sauerrahm und Jalapeños servieren.