

MANGO SALSA UND KÄSE-NACHOS

MANGO SALSA UND KÄSE-NACHOS

Es wird immer noch Geburtstag gefeiert! Wo? Auf Bushcooks kitchen! Zum 3-jährigen wünscht sie sich unsere [Winter-Soulfood Rezepte](#). Und da sich das Wetter ja dieser Tage nicht gerade von seiner Schokoladenseite zeigt kommt man da auch wieder ein bissl in Stimmung. Aber nur ein bissl. Also gibt es zu den saftig mit Käse überbackenen Nachos nicht nur [Sour-Cream](#) und [Guacamole](#), sondern auch eine fruchtig-scharfe Mango-Salsa. Da kann sich der Winter warm anziehen, hier lacht die Sonne!



Zutaten für ein Dipschälchen:

1 reife Mango

2 Rispentomaten

1 kleine, rote Chili

Pfeffer & Salz

1 Prise Zucker

Saft von 1/2 Limette

etwas Petersilie

1 Knoblauchzehe

1/2 Schalotte

Für die überbackenen Nachos:

150g Nachos (gesalzen)

4 Scheiben kräftiger Käse (hier Bergkäse)

3 Hand voll geriebener Mozzarella

2 EL Jalapenos

Zubereitung:

Eigentlich ganz einfach. Die Mango, der Knoblauch und die Schalotte werden geschält und gewürfelt. Die Tomaten heiß überbrühen und häuten. Mit dem Rest in den Mixer geben. Die fein gehackte Chili und Petersilie dazu geben und mit Pfeffer, Salz, Zucker und dem Limettensaft

würzen. So lange mixen bis keine Stücken mehr zu sehen sind.

Bis kurz vor dem Servieren kalt stellen.

Die Nachos flach auf einem Teller verteilen und den in Streifen geschnittenen Bergkäse und den Mozzarella darüber verteilen. Für 5-6 Minuten unter Sichtkontrolle mit der Grillfunktion im Backofen überbacken.

Ein paar Jalapenos über den Nachos verteilen und mit den Dips anrichten.

Viel Spaß beim Snacken!



Eingereicht für das Event:

