

NACHOS MIT KÄSE

NACHOS MIT KÄSE

Wer kennt das nicht - zu einem leckeren Cocktail sind überbackene Nachos mit Käse der perfekte Snack in Cocktailbars. Unkompliziertes Fingerfood das schnell und einfach gemacht ist. Dazu ein paar Dips wie eine Guacamole, California Dip, Sour Cream, eine Salsa Roja und für alle die es schärfer mögen ein paar Jalapenos. Fünf Minuten Vorbereitung, fünf Minuten im Ofen und schon sind sie fertig!



ZUTATEN FÜR EINEN GROSSEN TELLER:

150g Nachos (mit Salz)

150g geriebener Mozzarella

Optional:

2 Frühlingszwiebeln

ZUBEREITUNG:

Ich nehme für die Zubereitung einen großen flachen Teller auf dem die Nachos auch serviert

werden sollen. Es ist taktisch ungünstig sie auf einem Backblech zu überbacken, wenn man dann versucht sie zu servieren bzw. anzurichten zerbröseln alles und wird einfach optisch unschön.

Also - los geht's. Wir brauchen ja nur 2 Handgriffe. Die Nachos werden flach auf dem Teller ausgelegt (wenn man zuviele Nachos übereinander hat werden die unteren etwas trocken weil der Käse dort nicht hinkommt). Dann verteile ich den geriebenen Mozzarella großzügig über den Nachos. Wer möchte kann noch zwei Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden und über den Käse streuseln.



Der Teller kommt jetzt so wie er ist in den Ofen - bei 150°C Umluft, der Ofen muss nicht unbedingt vorgeheizt sein. Nach ungefähr 5-10 Minuten ist der Käse verlaufen und wird ganz leicht gold-gelb. Jetzt sollte man den Teller aus dem Ofen holen damit der Käse nicht zu fest wird!

Zusammen mit ein paar Dips servieren.



Lasst es euch schmecken!



©katha-kocht.de