

# NACHOS MIT LACHS UND PAPRIKA

Die Männer hier im Haus stehen ja total auf Nachos. Gut, ich auch – aber bei mir schwingt immer ein bisschen das schlechte Gewissen mit wenn ich mit Käse überbackene Chips in einen cremigen Dip stecke... hach ja, zu lecker! Aber alles was man in Maßen statt in Massen isst sollte man auch genießen. Ich hoffe also ihr seid noch da und habt nicht mit schlechtem Gewissen weggeklickt ☐ Meine Nachos mit Lachs und Paprika sind auf jeden Fall mal eine neue Variante und schöne Abwechslung zu den bekannten Klassikern hier auf dem Blog. Denn hier gibt es schon Rezepte für Nachos mit Hähnchen, Nachos mit Hackfleisch, Nachos mit Paprika und Koriander, Nachos mit Käse, oder sogar mein extrem leckeres Nacho Raclette. Da hat eine Variante mit Fisch definitiv noch gefehlt und so werden diese Nachos bei uns absolut „Fishi-Friday“ tauglich!



## ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

200g Nachos, gesalzen

300g Lachsfilet (hier mit Haut)

1 rote Paprika

100g Cheddar, gerieben

100g Mozzarella, gerieben

Pfeffer & Salz

Als Dip:

Guacamole

Sour Cream

ZUBEREITUNG:

Zuerst die Dips vorbereiten.

Eine beschichtete Pfanne erhitzen und den Lachs mit der Hautseite nach unten in die Pfanne legen. Scharf anbraten, die Hitze reduzieren und den Lachs 8-10 Minuten auf der Haut braten. Einmal wenden und von der anderen Seite ebenfalls 2-3 Minuten braten.

Nebenbei die Paprika halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden.

Den Fisch aus der Pfanne nehmen, die Haut entfernen und den Fisch zerpfücken.

Die Chips auf einem großen Teller verteilen. Den Ofen auf 160°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Den Lachs und die Paprikawürfel darüber geben und den Käse über die Chips streuseln.

Die Nachos unter Sichtkontrolle für 3-5 Minuten in den Ofen schieben bis der Käse den gewünschten Bräunungsgrad erreicht hat.

Den Teller Nachos mit Lachs und Paprika aus dem Ofen holen, mit Pfeffer und Salz würzen und mit den Dips servieren.

Greift zu und lasst es euch schmecken!

