

NACHOS MIT PAPRIKA, KORIANDER, FRÜHLINGSZWIEBELN UND KÄSE

Vor ein paar Tagen habe ich mein Rezept für Nachos mit Käse und verschiedene Dips mit euch geteilt, heute habe ich noch eine kleine Variation für Nachos mit Paprika, Koriander und Frühlingszwiebeln gezaubert - natürlich (wie könnte es anders sein) auch hier mit reichlich Käse überbacken. Als Dips gab es dazu die üblichen Verdächtigen: Sour Cream, California Dip und Guacamole Dip. Diese Nachos sind eine schöne Variante wenn es vegetarisch sein soll und ihr euren Gästen ein bisschen mehr als nur die ganz „nackten“ Nachos mit Käse anbieten wollt. Bunt und lecker kommt dieser Teller bei uns immer wieder auf den Tisch!



© katha-kocht!

ZUTATEN FÜR EINEN GROßEN TELLER:

150g Nachos (mit Salz)

1 rote Spitzpaprika

1 kleines Bund Koriander

1 Frühlingszwiebel

80g geriebener Mozzarella

80g geriebener Cheddar

ZUBEREITUNG:

Für die Zubereitung nehme ich wieder einen großen flachen Teller auf dem die Nachos auch serviert werden sollen. Es ist, wie bereits erwähnt, taktisch eher ungünstig sie auf einem Backblech zu überbacken – denn wenn man dann versucht sie zu servieren bzw. anzurichten zerbröseln alles und wird einfach optisch unschön.

Jetzt geht es los. Wir brauchen ja nur wenige Handgriffe. Den Backofen auf 180°C vorheizen.

Die Nachos flach auf dem Teller ausgelegt (wenn man zu viele Nachos übereinander hat werden die unteren etwas trocken weil der Käse dort nicht hinkommt). Den geriebenen Käse mischen und die Hälfte davon auf den Nachos verteilen.

Die Spitzpaprika in sehr dünne Ringe schneiden, den Koriander grob hacken und die Frühlingszwiebeln ebenfalls in dünne Ringe aufschneiden. Bei der Frühlingszwiebel gebe ich in der Regel den weißen Anteil auf die Nachos und den grünen Anteil in den Sour Cream Dip. Paprika- und Frühlingszwiebelringe gleichmäßig auf den Nachos verteilen.



Jetzt den restlichen geriebenen Käse über das Gemüse und die Nachos geben.



Den Teller mit den Nachos auf mittlerer Schiene in den Ofen schieben. Nach ungefähr 5-10 Minuten ist der Käse verlaufen. Den Teller aus dem Ofen holen damit der Käse nicht zäh und die Nachos nicht trocken werden. Den fein gehackten Koriander über den Nachos verteilen.



Die Nachos mit Paprika, Koriander und Frühlingszwiebeln zusammen mit den Dips und Jalapenos servieren.

Fertig!

