

# NACHOS MIT HÄHNCHEN UND TOMATE

## NACHOS MIT HÄHNCHEN UND TOMATE

Bessere Hälfte hat sich mal wieder Nachos zum Abendessen gewünscht – die gab es wirklich schon ewig nicht und nach kurzem Überlegen haben wir uns für eine recht frische Variante der Nachos con Pollo mit reichlich Tomaten und Hähnchen entschieden. Das Ganze steht denkbar schnell auf dem Tisch, man brät ja im Prinzip nur das Hähnchen an, platziert alles auf einem großen Teller und überbackt es dann kurz mit Käse. Die paar Minuten im Ofen reichen in der Regel auch schon aus um schnell zwei Dips zu mixen und schon hat man leckeres Fingerfood auf dem Tisch stehen! Wer gerne etwas entspannter in der Küche zugange ist kann die Dips natürlich auch schon vorweg zaubern, macht es einfach so wie es (zeitlich) für euch am besten passt.



### ZUTATEN FÜR 2-3 PERSONEN:

200g Nachos, gesalzen

1 Hähnchenbrustfilet, ca. 150-200g

etwas neutrales Pflanzenöl

Pfeffer & Salz

8-10 Cocktailtomaten

1/2 rote Zwiebel

3-4 Zweige Koriander (oder Petersilie)

75g Gouda, gerieben

75g Cheddar, gerieben

Ideen für den passenden Dip:

Sour Cream Dip

Guacamole

California Dip

Salsa Roja

ZUBEREITUNG:

In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen. Das Hähnchenbrustfilet in fingerdicke Streifen schneiden und rundum scharf anbraten. In dieser Zeit die Nachos auf einen großen Teller geben.

Die Hitze in der Pfanne reduzieren und das Fleisch mit Pfeffer und Salz würzen und noch 4-5 Minuten fertig garen. In dieser Zeit die Zwiebel klein würfeln, die Tomaten waschen und vierteln und den Koriander fein hacken.

Das Hähnchen aus der Pfanne nehmen und kurz etwas abkühlen lassen. Den Backofen auf 130°C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Das Hähnchen mit zwei Gabeln zerrupfen und auf die Chips geben. Die Zwiebelwürfel und den Koriander darüber streuseln, die Tomaten gleichmäßig auf den Nachos verteilen.



Den geriebenen Käse großzügig über den Nachos mit Hähnchen und Tomate verteilen...





... und den Teller kurz in den Ofen schieben bis der Käse geschmolzen ist. Das dauert nicht lange, in dieser Zeit immer wieder einen Blick in den Ofen werfen damit das Ganze nicht knusprig und trocken wird.

Diese 4-5 Minuten nutzen um die Dips anzurühren. Die Nachos samt Dips und ein paar Servietten auf den Tisch stellen.

Greift zu!



© katha-kocht!