



Überbackene Nachos – Achtung Suchtgefahr!

***** Zutaten *****

- 300g Nachos
- 10 kleine Tomaten
- 1 Paprikaschote
- 300g Geriebenen Emmentaler oder Pizzakäse
- 1 Chilischote
- 2 Becher Sour Creme oder Creme fraiche
- Chiliflocken



***** Zubereitung *****

1. Eine flache Auflaufform mit Backpapier auslegen
2. Nachos einfüllen, sodass sie maximal in zwei bis drei Schichten locker übereinander liegen
3. Die ersten zwei Drittel des Käses locker mit den Nachos mischen
4. Die klein geschnittenen Tomaten über die Nachos streuen, ebenso die in kleine Stücke geschnittene Paprikaschote
5. 1 Becher Creme fraiche ebenfalls locker untermischen
6. Wer es scharf mag, schneidet noch zwei Jalapenos in kleine Ringe und streut diese ebenfalls darüber
7. Mit Chiliflocken würzen
8. Nun den Rest Käse darüber streuen
9. Bei 200 Grad im Ofen etwa 20 - 30 Minuten überbacken, bis der Käse zerlaufen ist und die Tomaten weich sind
10. Mit dem Rest Creme fraiche servieren

***** KochMalSchnell *****