



Nachos mit Hähnchen und Rotkohl

dazu cremiger Harissadip



ca. 25min



3-4 Personen

Heute gibt es ein ganz lässiges Fingerfood, das viel Spaß beim gemeinsamen Essen bereitet. In der Auflaufform stapeln sich knusprige Tortillachips, Zucchini, zartes Hähnchenfleisch und leckerer Käse, den wir im Ofen zum Schmelzen bringen. Zum entspannten Schlemmen dürfen ein cremig-pikanter Harissadip und ein spritziger Rotkohlsalat nicht fehlen. Bueno!

Was du von uns bekommst

- 2 unbehandelte Limetten
- 400g geschnittener Rotkohl
- 2 Zucchini
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 2 Packungen Tortillachips
- 200g Pizzakäse⁷
- 2 Becher Crème fraîche⁷

Was du zu Hause benötigst

- 3TL Honig
- 2TL Senf¹⁰
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Milch (7), Senf (10). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1037kcal, Fett 74.6g, Kohlenhydrate 54.2g, Eiweiß 35.5g



1. Rotkohl verfeinern

Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Limettenschale** und den **saft** mit je 1/2TL Salz und Zucker verrühren und in den **Rotkohl** einmassieren.



2. Gemüse und Fleisch braten

Die **Zucchini** längs halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden. Das **Fleisch** trocken tupfen, in ca. 1cm breite Streifen schneiden und mit der **Zucchini** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl und 1TL Salz bei starker Hitze ca. 6Min. goldbraun und gar braten.



3. Knoblauch mitbraten

Den **Knoblauch** schälen, fein würfeln und mit der **1/2 der Gewürzmischung** in der Pfanne bei niedrigster Hitze ca. 30Sek. mitbraten.



4. Nachos backen

Eine mittelgroße Auflaufform mit 1EL Pflanzenöl einfetten, dann **1/3 der Tortillachips** hineingeben und jeweils **1/3 des Fleisches**, der **Zucchini** und des **Käses** darauf verteilen. Den Vorgang zweimal wiederholen, dann die **Nachos** im Ofen 4-5Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen ist.



5. Dip zubereiten

Die **Crème fraîche** mit der **restlichen Gewürzmischung**, 3TL Honig, 2TL Senf, 1TL Essig, 6EL Wasser und 1 kräftigen Prise Salz zu einem **Dip** verrühren.



6. Anrichten und servieren

Die **Nachos** nach Belieben mit dem **Harissadip** und dem **Rotkohl** garnieren und servieren.