



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!

- 2 unbehandelte Limetten
- 200g geschnittener Rotkohl
- 2 Zucchini
- 4 Hähnchenschenkelfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Päckchen Harissa-Gewürzmischung
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

- 3TL Honig
- 2TL Senf ¹⁰
- Salz
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

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



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.



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.



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.



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



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



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