



Nachos mit würzigem Rinderhack

mit Käsesauce und frischem Salat



unter 20min



2 Portionen

Du hast Lust auf schnelles Partyfood? Dann haben wir genau das Richtige für dich! Vorhang auf für köstliche Tortillachips mit saftigem Rinderhackfleisch, getoppt mit einer cremigen Käsesauce. Dazu noch ein wenig frischer Salat, und die Fete kann losgehen! Psst: Auch gut für spontane Feiern in der Mittagspause – wir verraten es auch nicht weiter!

Was du von uns bekommst

- 250g Rinderhackfleisch
- 1 Pck. Hühnerbrühgewürz
- 200ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 100g junger Gouda, gerieben ³
- 2 Tomaten
- 1 Pck. Romanasalat
- 1 Pck. Tortillachips

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Senf ⁴
- 1EL Mayonnaise ¹
- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- mittelgroße Pfanne

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

Allergene

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Senf (4). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1194kcal, Fett 79.5g, Kohlenhydrate 71.5g, Eiweiß 46.3g



1. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Olivenöl, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und der **½ des Brühgewürzes** bei mittlerer Hitze ohne Rühren 2-4Min. anbraten, dann wenden und in 2-3Min. durchbraten, dabei das **Hackfleisch** in größere Stücke zerteilen. Vom Herd nehmen und je 1EL Ketchup und Mayonnaise unterrühren.



2. Käsesauce zubereiten

Den Backofen mit Grillfunktion auf 250°C vorheizen. Die **Béchamelsauce** in einem kleinen Topf bei niedriger Hitze in ca. 1Min. erwärmen. **2EL Käse** beiseitestellen, den **restlichen Käse** und **1 kräftige Prise Brühgewürz** zur **Béchamel** geben und ca. 2Min. unterrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Ggf. 1-2EL Wasser zugeben, um eine dickflüssige Sauce zu erhalten. (Siehe Schritt 6.)



3. Salat zubereiten

1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Senf und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem Dressing verrühren. Die **Tomaten** grob würfeln. Den **Salat** jeweils halbieren, vom Strunk befreien und quer in ca. 2cm breite Streifen schneiden. Die **Tomaten** und den **Salat** mit dem Dressing vermengen und beiseitestellen.



4. Nachos backen

Die **Tortillachips** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben und gleichmäßig mit dem **Hackfleisch samt Bratfett** und dem **restlichen Käse** (aus Schritt 2) bedecken. Im oberen Drittel des Ofens 3-4Min. grillen, bis der **Käse** geschmolzen ist. **Vorsicht:** Nicht zu nahe an die Grillstäbe, sonst fängt das Backpapier Feuer.



5. Fertigstellen & servieren

Die **Käsesauce** mit mehr **Brühgewürz**, Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** über den **Nachos** auf dem Blech verteilen und die **Käsesauce** entweder darüberträufeln oder separat zum Dippen servieren. Nach Belieben Ketchup oder Mayonnaise dazu reichen.



6. Scharfe Angelegenheit

Schärfe ist kein Geschmack an sich, sondern eine Empfindung im Mundraum - Wärme, oder Schmerz, je nachdem, wie viel man verträgt. Wer seine Nachos gerne etwas schärfer hätte, kann einfach etwas Cajun- oder Chiligewürz in die Käsesauce einrühren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. [Instagram](#) [Facebook](#) [Twitter](#) [Pinterest](#) **#marleyspooning**