



Nachos mit würzigem Veggie-Hack

mit Käsesauce und frischem Salat



unter 20min



4 Portionen

Du hast Lust auf schnelles Partyfood? Dann haben wir genau das Richtige für dich! Vorhang auf für köstliche Tortillachips mit saftigem veganen Hack, 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

- 400g veganes Hackfleisch ⁵
- 1 Pck. Gemüsebrühgewürz
- 400ml Béchamelsauce ^{2,3}
- 200g junger Gouda, gerieben ³
- 3 Tomaten
- 2 Pck. Romanasalat
- 2 Pck. Tortillachips

Was du zu Hause benötigst

- 2TL Senf ⁴
- 2EL Mayonnaise ¹
- 2EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- Backblech und Backpapier
- kleiner Topf
- große 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), Sojabohnen (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1212kcal, Fett 73.5g, Kohlenhydrate 92.5g, Eiweiß 39.1g



1. Hack braten

Das **vegane Hack** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl, je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer und dem **Brühgewürz** bei mittlerer Hitze ohne Rühren 2-4Min. anbraten, dann wenden und in 2-3Min. durchbraten, dabei das **Hack** in größere Stücke zerteilen. Vom Herd nehmen und je 2EL 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. **4EL Käse** beiseitestellen, den **restlichen Käse** und 1 kräftige Prise Salz zur **Béchamel** geben und ca. 2Min. unterrühren, bis der **Käse** geschmolzen ist. Ggf. 1-2EL Wasser zugeben, um eine dickflüssige Sauce zu erhalten. (Siehe auch Schritt 6.)



3. Salat zubereiten

2EL Olivenöl, 2EL Essig, 2TL 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 **Hack 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 Salz und Pfeffer abschmecken. Den **Salat** über den **Nachos** auf dem Blech verteilen und die **Käsesauce** entweder darüberträufeln oder separat zum Dipp 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.    **#marleyspooning**