MARLEY SPOON



Loaded Nachos mit Chili con Carne

garniert mit Lauchzwiebeln und Tomaten

ca. 30min 2 Portionen

Nachos stammen ursprünglich aus der mexikanischen Kulinarik und sind in den USA und mittlerweile auch bei uns sehr beliebt. Sie bestehen grundsätzlich aus Tortillachips, die mit einer Vielzahl von Belägen und Garnierungen bedeckt sind. Unsere Variante von heute kombiniert die knusprigen Chips mit einer weiteren Spezialität aus Mexiko: Chili con Carne. Ein Doppelpack, der deine Geschmacksknospen auf Touren bringt.

Was du von uns bekommst

- 2 Tomaten
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Bio-Kidneybohnen
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 8 Tortillas [1]
- 1 Becher Joghurt [2]

Was du zu Hause benötigst

- 1EL Tomatenketchup
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- mittelgroßer Topf mit Deckel
- Sieb
- Kartoffelstampfer

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

Kochtipp
Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion
Energie 1036kcal, Fett 51.3g, Kohlenhydrate 91.5g, Eiweiß 49.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 230°C (210°C Umluft) vorheizen. Die **Tomaten** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Lauchzwiebel** in feine Ringe schneiden. Den **Knoblauch** schälen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



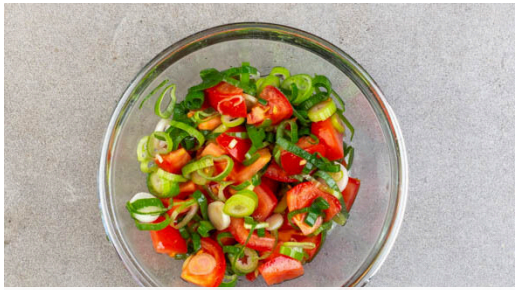
2. Chili kochen

Das **Hackfleisch** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Olivenöl, der **½ der Gewürzmischung** und 1 Prise Salz bei mittlerer bis starker Hitze 3–4Min. anbraten. Die **Bohnen**, die **½ der Tomaten**, den **Knoblauch**, 1EL Ketchup und 2EL Wasser hinzugeben und das **Chili** abgedeckt 6–9Min. köcheln lassen.



3. Nachos backen

4 Tortillas aufeinanderstapeln, in 4–5cm große **Tortillachips** schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 3EL Olivenöl und ½TL Salz vermengen. Die **Tortillachips** ca. 3Min. im Ofen backen, dann wenden und in weiteren 2–3Min. knusprig und goldbraun backen.



4. Topping zubereiten

Die **restlichen Tomaten** und die **Lauchzwiebeln** mit 1TL hellem Essig und 1 Prise Salz vermengen und bis zum Servieren beiseitestellen.



5. Dip zubereiten

Die **restliche Gewürzmischung** mit dem **Joghurt** und je 1 Prise Salz und Pfeffer verrühren.



6. Fertigstellen & servieren

2EL Wasser zum **Chili** geben und das **Chili** mit einem Kartoffelstampfer grob zermusen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das **Chili** auf den **Nachos** anrichten, mit den **Tomaten** und den **Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Dip** servieren.

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**