



Nachos mit Hähnchen und Rotkohl

dazu cremiger Harissadip



ca. 25min



3-4 Personen

Wenn es draußen kalt wird, drehen wir drinnen den Chill-Faktor auf! Denn 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 Pizzakäse ⁷
- 2 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 3TL Honig
- 2TL Senf ¹⁰
- 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 1101kcal, Fett 81.4g, Kohlenhydrate 54.5g, Eiweiß 39.0g



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.



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.



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 3-4EL Pflanzenöl und 1TL Salz bei starker Hitze ca. 6Min. goldbraun und gar braten.



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.



3. Knoblauch mitbraten

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



6. Anrichten und servieren

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