

Überbackene Nachos, Nachos Supreme vom Grillstein

Zutaten:

1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Kidneybohnen
1 rote Paprikaschote, entkernt
2 Peperonischoten, entkernt
1 kleine rote Zwiebel
2 EL ÖL
ca. 400 g Tortilla Chips
ca. 400 g Käse, z.B. Cheddar, Gouda
500 g Hackfleisch
1 Päckchen Taco-Würzmischung und
etwas Flüssigkeit.



Zubereitung:

Grill bei mittlerer Hitze oder Backofen bei 230°C (Grillfunktion) vorheizen.

Mais und Kidneybohnen im Sieb abtropfen lassen.

Paprika- und Peperonischoten in feine Würfel schneiden, Zwiebel ebenfalls würfeln. Käse auf der Microplane® groben Reibe reiben. Gemüse mit Öl vermengen und auf dem Rockcrok®-Grillstein verteilen. Im geschlossenen Grill oder im Backofen auf der untersten Schiene ca. 16 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch anbraten und mit der Taco-Würzmischung und etwas Flüssigkeit marinieren.

Grillstein auf das Kuchengitter stellen, Gemüse entnehmen und etwas abtropfen lassen. Grillstein mit einem Küchenpapier trocken tupfen. Die Hälfte der Nachos auf dem Rockcrok®-Grillstein verteilen. Darüber kommen die Hälfte des Käses, des Gemüses und der Hackfleischmasse. Vorgang für die restlichen Zutaten in dieser Reihenfolge wiederholen.

Die Nacho-Mischung 5 - 7 Minuten in den geschlossenen Grill oder den Backofen geben bis der Käse geschmolzen ist.

Verwendete Produkte: Rockcrok®-Grillstein, Kuchengitter

Sevi

bäckt und köchelt

Severine Schmid
Weidenstraße 8
74182 Obersulm
Tel.: 0176/99267100

pampered|chef

SELBSTSTÄNDIGE DIREKTORIN