Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Vegetarischer Nachos-Auflauf mit Henri-Willig-Käse

Zutaten

- 1 tüte Tortilla-Chips
- 1 Henri Willig Daslook Käse
- 1 rote Zwiebel
- 2 frühlingszwiebel
- 1 Jalapeño-Pfeffer
- 1 rote (spitze) Paprika
- 1 kleine Dose Mais (abgetropft)
- 1 kleine Dose Kidneybohnen (abgespült und abgetropft)
- 1 avocado (fertig zum Verzehr)
- 0.5 Limette
- Salz und Pfeffer
- Henri Willig Chef's selection geröstete Tomaten Dip
- 125 gramm Crème fraîche

Vorbereitung

Dieser vegetarische Snack ist eine Köstlichkeit für jede Gelegenheit!

Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius vor.

Stellen Sie sicher, dass Sie die rote Zwiebel, die Frühlingszwiebel, die Paprika und die Jalapeños in Scheiben geschnitten haben. Denken Sie an halbe Ringe und Streifen.
Reiben Sie eine großzügige Portion Käse. Wir haben hier unseren Henri's Hero Daslook-Käse verwendet, aber auch unser Chili-Käse, junger Gouda-Käse oder z. B. Kräuter-Knoblauch-Käse sind köstlich.
In eine Auflaufform die Tortilla-Chips geben und mit roter Zwiebel, Frühlingszwiebel, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Jalapeño-Schoten bestreuen. Anschließend den Käse in der Auflaufform verteilen.
Stellen Sie die Form in den Ofen stellen, bis der Käse in etwa 10 Minuten geschmolzen ist.
Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken. Etwas Limettensaft hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
Mehrere Schalen mit dem Dip aus gerösteten Tomaten, Avocado und Crème fraîche füllen. Und diese zum Auflauf mit Nachos servieren.

Dippen und genießen!