

# Mexican Chilli-Nachos

Du willst deinen Netflix-Abend ein wenig pimpen? Wir haben die richtige kulinarische Ergänzung. Die mit Chilli-Sauce und Käse überbacken Tortilla-Chips können auch gleich dein Abendessen sein. Du wirst sicher nicht mit leerem Magen ins Bett gehen. Das Rezept eignet sich ebenso gut für eine kleine Party. Viva Mexico!



## Für 4 Personen

1 Glas	Gregor's Chilli Tomato-Dip
1 Packung	Linthmais-Tortilla Chips
1-2 Schoten	Jalapeños entkernt und in dünne Streifen geschnitten
160g	Dosen-Maiskörner
130g	geriebener Käse z.B. Tilsiter oder Gruyère
1 grosse	Avocado
1 kleine	Zwiebel, fein gehackt
1 Zehe	Knoblauch, Gepresst oder fein gehackt
1/2	Limone, Saft
180g Becher	Crème Fraîche

## Nachos

Ofen auf 220°C vorheizen.

Eine Schicht Linthmais-Chips in eine Auflaufform (ca. 20 x 25 cm) legen, mit der Hälfte von Gregor's Chilli Tomato-Dip bedecken.

Die Hälfte der Maiskörner sowie die Hälfte der Jalapeños darüber streuen.

Mit weiteren Chips bedecken und wiederholen.

Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

15 Minuten lang backen, bis der Käse geschmolzen und goldgelb ist.

## Guacamole

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslöfeln und in einer flachen Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Limonensaft, Zwiebeln und Knoblauch begeben und gut mischen. Nach Belieben mit Salz und Pfeffer würzen

Servieren mit Guacamole und Crème Fraîche.

Magst du es etwas käsiger? Dann nimm doppelt so viel davon und streue ihn in der ersten Lage zuoberst dazu.



[www.chilli-sauce.ch](http://www.chilli-sauce.ch)