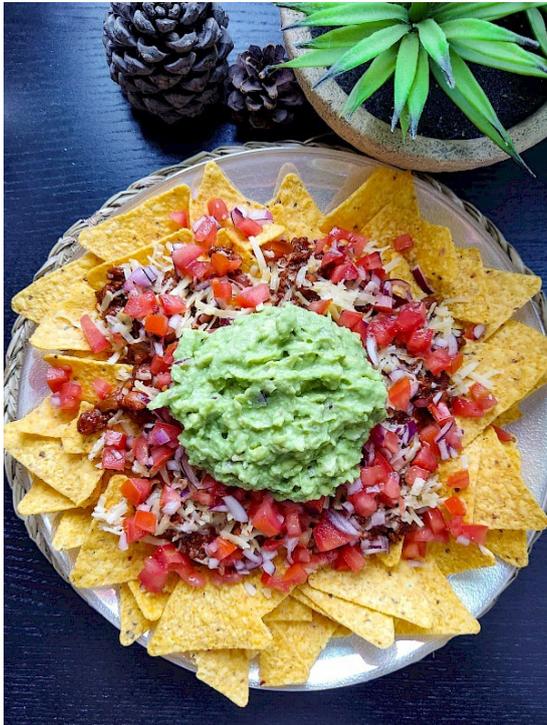




Tex-Mex-Nachos mit rotem Chili-Paprika-Käse



Zutaten

- 2.5 pfund mageres Rinderhackfleisch
- 1 zwiebelwürfel
- 4 fein gehackte Knoblauchzehen
- 2.5 esslöffel Chilipulver
- 14.5 eine Unze Dosentomaten
- 9 eine Unze Kidneybohnen in Dosen, abgetropft und abgespült
- 4.5 eine Unze gewürfelte Tomaten mit Saft
- 1.5 tasse Rinderbrühe
- 1 becher Bier
- 1 esslöffel Tomatenpüree
- 1 esslöffel Gochujang-Paste wahlweise
- 1 esslöffel brauner Zucker
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- 200 g Maistortillas / Nachos
- 100 g Roter Chili-Käse (Henri-Willig-Käse)
- 2 pürierte Avocados
- 51 tomatenwürfel
- 0.5 gewürfelte rote Zwiebel
- eine Prise Koriander
- 1 zitrone
- salz und Pfeffer nach Geschmack

Vorbereitung

Spauf Eis legen!

Anleitung für das Chili:

Das Hackfleisch und 2 ½ Esslöffel Chilipulver vermischen.

In einer großen Pfanne das Hackfleisch mit Zwiebeln und Knoblauch anbraten. Das Fett abtropfen lassen.

Die restlichen Zutaten hinzugeben und zum Kochen bringen. Die Hitze auf niedrige Stufe reduzieren und 45-60 Minuten lang zugedeckt köcheln lassen, bis das Chili die gewünschte Dicke erreicht hat.

Anleitung für die Nachos:

Für die Guacamole das Avocadopüree mit einem Esslöffel Limette vermischen und abschmecken.

Für den Pico de Gallo die Tomate, die gehackte Zwiebel und den Koriander mit einem Esslöffel Limette mischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Zum Servieren der Nachos die Maistortillas auf einen großen Teller legen, das Chili darüber streuen, den Käse darüber reiben (der Käse schmilzt durch die Hitze des Chilis), den Pico de Gallo darauf geben und in der Mitte die



HENRI WILLIG
The Cheese Family

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

Guacamole platzieren - fertig ist der Genuss.

Mit freundlicher Genehmigung unseres Henri Willig Käse-Fans @efedefood für dieses köstliche Rezept.
