

ZUTATEN

NACHOS:

200g gesalzene Tortilla Chips
100g Reibekäse
1/2 rote Chilischote
1/2 grüne Chilischote
4 EL saure Sahne
frischer Koriander

SALSA:

400g Dosentomaten gehackt
(alternativ Pizzatomaten)
1/2 Zwiebel
1/2 Limette
2 Knoblauchzehen
1 Jalapeño
1/2 Hand Koriander (frisch)
1/2 Hand glatte Petersilie (frisch)
1/2 TL Cumin
1 TL Zucker
1 TL Oregano
1/2 TL Salz

GARNELEN:

15 Garnelen
2 TL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1/2 TL getrockneter Basilikum
1/2 TL getrockneter Thymian
1/2 TL getrockneter Oregano
1/2 TL frischer Pfeffer
1/2 TL Salz
1/2 TL Zwiebelpulver
1/2 TL Paprikapulver
1 TL Kurkuma

LOADED NACHOS MIT GARNELEN UND DIY SALSA

1. Ofen auf 150° vorheizen
2. In einer großen, hitzebeständigen Pfanne (Achtung: mit ebenfalls hitzebeständigem Griff!) die Nachos füllen und mit Reibekäse bestreuen. Beiseite stellen
3. Für die Salsa die Zwiebel in grobe Stücke schneiden und zusammen mit gepresstem Knoblauch, der gewaschenen und von Samen befreiten Jalapeño, sowie Saft der Limette und die Kräuter Koriander und Petersilie in einen Multi-Zerkleinerer geben. Kurz häckseln und dann die Dosentomaten, sowie die Gewürze zufügen. Noch einmal kurz vermischen und im Kühlschrank kalt stellen (optimalerweise 2-3 Tage, ansonsten mindestens 30 Minuten). Wer keinen Multi-Zerkleinerer hat, kann Zwiebeln, Knoblauch, Jalapeño und Kräuter auch sehr fein hacken
4. Für die Garnelen Knoblauch mit Gewürzen vermischen. Garnelen zufügen und in der Marinade wälzen. Bei mittlerer Hitze in einer mit Olivenöl gefetteten Pfanne gar braten und Beiseite stellen
5. Pfanne mit den Tortilla Chips im Ofen für ca. 10-12 Minuten backen, bis der Käse zerschmolzen ist
6. Sobald die Tortillas fertig sind, Garnelen in der Mitte platzieren, saure Sahne und Salsa als Kleckse verteilt darauf setzen und alles mit den in Ringe geschnittenen Chillis, sowie Koriander (wer mag) dekorieren. Noch warm und ganz fix genießen

REZEPT FÜR: 1 GROSSE PFANNE
DAUER: 0 STUNDEN 30 MINUTEN



NOTIZEN