



Nachos mit ROUGETTE Ofenkäse-Dip

Zutaten für 4 Portionen:

Für die Sour Cream:

150 g Creme Fraîche
150 g Schmand
1 Limette

Für die Avocadowürfel:

3 Avocados
1 Limette
1 Pr. Salz
1 Pr. Pfeffer

Für die Tomatensalsa:

3 Fleischtomaten
1 Zwiebel, rot
1 Peperoni, rot
1 EL Balsamicoessig, hell
2 EL Olivenöl
3 Pr. Salz
2 Pr. Pfeffer

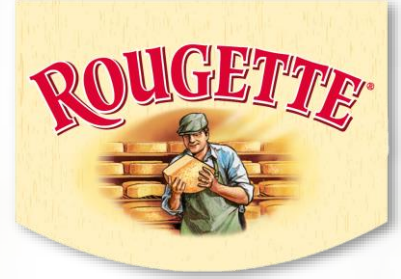
Für die Nachos und den Dip:

2 ROUGETTE Ofenkäse 320g
250 g Nachos
1 Glas Jalapeños (Abtropfgewicht 160 g)
1 Bund Koriander
5 Pr. Just Spices Ofen und Grillkäse Gewürz



Zubereitung:

1. Für die Sour Cream die Creme Fraîche mit dem Schmand verrühren. Die Limette waschen, abtrocknen und abreiben. Den Abrieb unterrühren und bis zur weiteren Verwendung kaltstellen.
2. Für die Avocadowürfel die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen. Die Avocados in ca. 0,5 cm große Würfel schneiden. Die Limette auspressen. Die Avocado mit dem Limettensaft in eine Schüssel geben und mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Für die Tomatensalsa die Fleischtomaten waschen, vierteln, entkernen und in feine Würfel schneiden. In ein Sieb geben, mit einer Prise Salz vermengen und ca. 10 Minuten ruhen lassen. Die Zwiebel schälen, halbieren und fein würfeln. Die Peperoni waschen und fein hacken. Alles zusammen in eine Schüssel geben, die Tomaten, den Balsamicoessig und das Olivenöl hinzugeben und verrühren. Mit 3 Prisen Salz und 2 Prisen Pfeffer abschmecken.
4. In der Zwischenzeit für den Käse-Dip den ROUGETTE Ofenkäse nach Packungsanleitung zubereiten.
5. Den Koriander waschen, zupfen und fein hacken. Die Jalapeños in ein Sieb gießen. Die Nachos auf eine große Platte geben. Mit der Sour Cream und der Tomatensalsa toppen. Die Jalapeños, die Avocadowürfel und den Koriander darauf verteilen. Mit dem Ofen und Grillkäse Gewürz würzen und mit dem Ofenkäse servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: Einfach

Nährwerte pro Portion:

1210 kcal / 5062 KJ, Eiweiß 30g, Fett 74g, Kohlenhydrate 46g