Vegetarisch

Nachos mit Kernölsauerrahm und Tomatensalsa

Snack
Rezeptart

30 Minuten
Zubereitung

leicht
Schwierigkeit

Zutaten für 4-6 Portionen

1 Pkg. Tortilla (Mais) Chips natur
geriebener Gouda
geriebener Cheddar
nach Geschmack Jalapeños geschnitten

Kernöl-Sauerrahmsoße:
2 EL Sauerrahm
1 EL Joghurt
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.
Petersilie frisch, gehackt
Salz, Pfeffer

Salsa:
250 g Fleischtomaten
¼ Glas eingelegte Paprika (fruchtig, süß und pfefferscharf, zB Piquanté)
1 Zwiebel
1-2 TL Oregano (frisch oder getrocknet)
1-2 TL Honig
1 TL Salz

Zubereitung

Für die Kernöl-Sauerrahmsoße den Sauerrahm mit Joghurt und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. mixen, mit frischer gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsa Zwiebel, Fleischtomaten, Paprika, Oregano und Honig im Mixer grob pürieren (es sollten kleine Stücke erkennbar bleiben) und mit Salz abschmecken.

Tortilla Chips auf einen feuerfesten Teller oder in eine Auflaufform geben, reichlich mit Käse bestreuen und für ca. 5-10 Minuten bei 200 °C in den vorgeheizten Ofen stellen und mit Oberhitze den Käse zum Schmelzen bringen (Käse sollte nicht braun werden).
Tortilla Chips nach dem Backen sofort mit den beiden Soßen garnieren und nach Belieben mit Jalapeños bestreuen – Nachos warm servieren und genießen.

Rezept von Theresia Fastian, www.fastian.at / Foto: Stefan Kristoferitsch