

Überbackene Nacho's

Grillstein



leicht, schnell & einfach

by Britta

Britta Tegtmeier

Britta.Tegtmeier@web.de

0174/1834114

- 1-2 Paprika
- 1 rote Zwiebel
- 1 mittlere Dose Mais
- 1 mittlere Dose Kidney-Bohnen
- 2 EL Olivenöl
- 500 g Rinderhackfleisch
- 1 Pack Taco-Würzmischung
- 200 g Gouda
- 200 g Cheddar
- 400 g Tortilla-Chips

Paprika und Zwiebel mit dem Kochmesser in Würfel schneiden. Kidney-Bohnen und Mais gut abtropfen lassen. Alles zusammen mit 2 EL Olivenöl in einer Schüssel mischen. Die Mischung auf dem Grillstein verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 230 Grad Ober-/Unterhitze ca. 20 Min. andünsten.

In der Zwischenzeit das Hackfleisch in der großen Edelstahl-Pfanne anbraten. Die Taco-Würzmischung mit der angegebenen Menge Wasser einrühren und einige Minuten einkochen lassen. Käse mit der groben Microplane reiben.

Das Gemüse anschließend nochmal vom heißen Stein nehmen und dann abwechselnd die halbe Menge Tortilla-Chips, darüber die Hälfte vom Käse, wieder die Hälfte vom Gemüse und halbe Menge Hackfleisch schichten. Dies nochmals wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Ca. 10 Min. bei 230 Grad Ober-/Unterhitze überbacken.

Guten Appetit