

Nacho-Salat

Dieser raffinierte Salat wird mit Nachos und Käse knusprig-lecker im Ofen gebacken und ist ein super Snack für die nächste Party.

etwa 8 Portionen  gelingt leicht  bis 40 Minuten



Zutaten:

Für die Auflaufform (etwa 20 x 30 cm, Inhalt etwa 2,5 l):

Zutaten:

250 g Kidneybohnen (Abtropfgew.)
140 g Mais (Abtropfgew.)
2 mittlere Zwiebeln
1 Knoblauchzehe
2 EL Speiseöl, z. B. Sonnenblumenöl
500 g Hackfleisch vom Rind
½ - 1 ½ TL Salz
frisch gemahlener Pfeffer
3 Msp. Chiliflocken
2 TL Paprikapulver
125 g Tortilla-Chips (Nachos) z. B. Cheese
200 g geriebener Cheddar
1 reife Avocado
2 mittlere Strauchtomaten (etwa 130 g)
4 Frühlingszwiebeln
½ EL fein gehackter Koriander oder glatte Petersilie

Dip:

250 g Dr. Oetker Crème fraîche Classic
Salz
frisch gemahlener Pfeffer
2 TL Zitronensaft

Wie bereite ich einen leckeren Nacho-Salat zu?:

1 Vorbereiten:

Kidneybohnen und Mais auf einem Sieb abtropfen lassen, evtl. abspülen. Backofen vorheizen.

Ober-/Unterhitze etwa 220 °C
Heißluft etwa 200 °C

2 Hackfleisch zubereiten:

Zwiebeln und Knoblauch abziehen und fein hacken. Speiseöl in einer Pfanne erhitzen und das Hackfleisch darin etwa 5 Min. zuerst bei starker Hitze, dann bei mittlerer Hitze anbraten. Zwiebelwürfel und zerkleinerten Knoblauch dazugeben und weitere 3 Min. garen. Mit Salz, Pfeffer, Chiliflocken und Paprikapulver würzen. Bohnen und Mais dazugeben.



3 Gemüse zubereiten:

Avocado halbieren, den Kern entfernen, Fruchtfleisch herauslösen und in grobe Würfel schneiden. Tomaten waschen und würfeln. Frühlingszwiebeln waschen und in Ringe schneiden.

4 Nachos überbacken:

Nachos in der Auflaufform verteilen. Die Hälfte vom geriebenen Cheddar über die Nachos verteilen. Darüber das angebratene Hackfleisch verteilen und mit dem restlichen Cheddar bestreuen. Nachos zum Überbacken in den Backofen schieben.

Einschub: Mitte

Backzeit: etwa 8 Min.

5 Dip zubereiten:

Crème fraîche mit Salz, Pfeffer und Zitronensaft verrühren. Nach dem Backen Avocado- und Tomatenwürfel sowie Frühlingszwiebelringe über die überbackenen Nachos geben und mit etwas gehacktem Koriander oder Petersilie bestreuen. Nacho-Salat mit dem Dip sofort servieren.

Tipps aus der Versuchsküche

- Es können auch andere Nachos-Sorten, zum Beispiel Original salted oder Paprika verwendet werden.

