

Überbackene Nachos

Zubereitung ca. 15 Minuten, fertig in 40 Minuten

Zutaten (für ca. 8 Portionen)

1 kleine Dose Mais
1 kleine Dose Kidneybohnen
1 rote Paprikaschote, entkernt
2 Peperonischoten, entkernt
1 kleine rote Zwiebel
2 EL ÖL
ca. 400 g Tortilla Chips
ca. 400 g Käse, z.B. Cheddar,
Gouda
1 kleiner Bund frischer Koriander



Grill bei mittel-hoher Hitze oder Backofen bei 230 °C vorheizen.

Mais und Kidneybohnen auf einem Sieb abtropfen lassen. Paprika- und Peperonischoten in feine Würfel schneiden, Zwiebel ebenfalls würfeln. Käse auf der **Microplane® groben Reibe** raspeln.

Gemüse mit Öl in vermengen und auf dem **rockcrok® Grillstein** verteilen. Im geschlossenen Grill oder im Backofen auf der unteren Schiene 14 – 16 Minuten garen. Grillstein auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Gemüse entnehmen und etwas abtropfen.

Die Hälfte der Chips auf dem **rockcrok® Grillstein** verteilen. Darüber kommen die Hälfte des Käses und dann das Gemüse. Vorgang für die restlichen Zutaten in dieser Reihenfolge wiederholen.

Die Nacho-Mischung 5 - 7 Minuten in den geschlossenen Grill oder den Backofen geben bis der Käse geschmolzen ist.

Zum Servieren mit gehacktem Koriander bestreuen.

Variation:

Zusätzlich würzige Hackfleischsauce zubereiten und dazu reichen.