



Nachos überbacken - mit Paprika, Käse und Hackfleisch

Zubereitungszeit: 30 Minuten **Rezept für:** 4 Personen

Zutaten:

Sauce:

Öl zum Anbraten
400 g Hackfleisch
1 Zwiebel
150 g Tomatenpulpe
1 EL ital. Kräuter (alternativ Oregano)
Salz, Chayennepfeffer

Außerdem:

250 g Nachos oder Tortilla Chips, gesalzen (aus Maismehl)
1 rote Paprikaschote
100 g Lauchzwiebeln
200 g Emmentaler oder Mozzarella, gerieben

Sauce:

Öl zum Anbraten
400 g Hackfleisch
1 Zwiebel
150 g Tomatenpulpe
1 EL ital. Kräuter (alternativ Oregano)
Salz, Chayennepfeffer

Außerdem:

250 g Nachos oder Tortilla Chips, gesalzen (aus Maismehl)
1 rote Paprikaschote
100 g Lauchzwiebeln
200 g Emmentaler oder Mozzarella, gerieben

Zubereitung:

Backofen auf 200°C vorheizen.

Hackfleisch in einem Topf mit Öl scharf anbraten.

Währenddessen die Zwiebel klein schneiden und zum Hackfleisch geben.

Etwas dünsten lassen, dann die restlichen Zutaten für die Sauce dazu geben und ein paar Minuten dünsten lassen.

Währenddessen die Paprikaschote und die Lauchzwiebeln würfeln bzw. klein schneiden.

Zum Schluss die Nachos, Hackfleisch-Sauce, Paprika, Lauchzwiebeln und Käse schichtweise in eine Auflaufform füllen - mit Käse abschließen.

10 Minuten im Ofen bei 200°C mittlere Schiene überbacken und sofort servieren.

Quelle: <https://www.organisation-mit-sabine.de/nachos-ueberbacken/>