

Nachos Grande con Cuacamole



Für 4 Person:

Ofen

1 Beutel Tortilla Chips

1 Taco Salsa

1 Dose Mais

1 Glas Jalapeños

1 Beutel TEX-MEX

Schichten

backen

2 reife Avocados

Würzmischung

Salz, Pfeffer
Koriander

Tipp:

Zubereitung:

auf 180°C vorheizen

erste Schicht in Auflaufform geben

bedecken

handvoll begeben

in Ringe schneiden und dazugeben

Käse darübergeben

2-3 mal wiederholen

10 min backen, bis der Käse
geschmolzen ist

halbieren und Fruchtfleisch mit einer
Gabel fein zerdrücken

daruntermischen

abschmecken

den Avocadokern in die Guacamole
legen, damit sich die Sauce nicht
schnell verfärbt