



## Vegetarischer Nachos-Auflauf mit Henri-Willig-Käse



### Zutaten

- 1 Tüte Tortilla-Chips
- 1 Henri Willig Biskuitkäse mit Bärlauch
- 1 rote Zwiebel
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Jalapeño-Pfeffer
- 1 rote (spitze) Paprika
- 1 kleine Dose Mais (abgetropft)
- 1 kleine Dose Kidneybohnen (abgespült und abgetropft)
- 1 Avocado (fertig zum Verzehr)
- 0.5 Kalk
- Salz und Pfeffer
- Henri Willig Chefkoch-Auswahl Gebratener Tomatendip
- 125 Gramm Crème fraîche

Wer Lust auf einen leckeren vegetarischen Snack hat, ist hier genau richtig! Dieser Nacho-Auflauf ist die Antwort auf Ihren knurrenden Magen. Mit einer bunten Mischung aus Tortilla-Chips, roten Zwiebeln, Frühlingszwiebeln, Paprika, Mais, Kidneybohnen, Jalapeño-Paprika und einer großzügigen Portion Henri's Hero Daslook-Käse bringen wir den Geschmack auf die nächste Stufe.

### Vorbereitung

- 1: Heizen Sie den Ofen auf 180 Grad Celsius vor.
- 2: Stellen Sie sicher, dass Sie die rote Zwiebel, die Frühlingszwiebel, die Paprika und die Jalapeños in Scheiben geschnitten haben. Denken Sie an halbe Ringe und Streifen.
- 3: Reiben Sie eine großzügige Portion Käse. Wir haben hier unseren Henri's Hero Daslook-Käse verwendet, aber lecker ist zum Beispiel auch unser Chili-Käse, junger Gouda-Käse oder zum Beispiel der Kräuter-Knoblauch-Käse.
- 4: Die Tortilla-Chips in eine Auflaufform geben und mit roter Zwiebel, Frühlingszwiebel, Paprika, Mais, Kidneybohnen und Jalapeño-Paprika bestreuen. Dann den Käse in der Auflaufform verteilen.
- 5: Die Form in den Ofen stellen, bis der Käse in etwa 10 Minuten geschmolzen ist.
- 6: Das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel zerdrücken.
- 7: Etwas Limettensaft hinzufügen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 8: Füllen Sie mehrere Schalen mit dem Dip aus gerösteten Tomaten, Avocado und Crème fraîche. Und diese mit der Auflaufform mit Nachos servieren.

## Wie verhindere ich, dass die Nachos im Ofen matschig werden?

Achten Sie darauf, dass Sie die Nachos erst kurz vor dem Backen mit Käse und Toppings belegen. Backen Sie sie kurz und heiß (ca. 10 Minuten bei 180-200°C) und vermeiden Sie feuchte Zutaten wie Salsa oder Bohnen direkt auf den Chips - servieren Sie sie lieber separat.



**HENRI WILLIG**  
*The Cheese Family*

Henri Willig

henriwillig.com

T +31 (0) 299 65 5151

Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

## Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Beilagen:** Dieser Auflauf schmeckt hervorragend mit Guacamole, Salsa, saurer Sahne oder einem frischen Salat.
  - **Käsesorte :** Verschiedene Käsesorten passen hervorragend zu Nachos, z. B. alter Käse, Kräuterkäse oder Chilikäse. Sie alle verleihen dem Auflauf einen vollen Geschmack.
-