



Mit Raclette-Käse überbackende Nachos



Zutaten

Menge

150 ml	Chilisoße
250 g	Raclettekäse
250 g	gekochte Kartoffeln
	Salz
1/2	gelbe Paprika
150 g	Rindfleisch
150 ml	Aioli
1 Bund	glatte Petersilie
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
5 EL	Öl
80 g	Cornichons
1 kleine	rote Zwiebel
5	Kirschtomaten
80 g	Silberzwiebeln
150 bis 200 g	Tortilla-Chips
1 große	Knoblauchzehe

Rezeptinfo

Zutaten für 6 Portionen

Zubereitungszeit: 25 Min. + 5 Min. Backzeit

pro Portion: 2449 kJ, 585 kcal, 43 g Kohlenhydrate, 20,7 g Eiweiß, 38,6 g Fett, 27,1 mg Cholesterin, 4,4 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten:

Zubereitung

Wer kennt es nicht? Die alljährlichen Raclette-Reste... Wir haben aber genau für diese Reste ein super Rezept! Egal ob Kartoffeln, anderes Gemüse oder Raclettekäse übriggeblieben sind, auf unsere Nachos kann so gut wie jede übrig gebliebene Zutat verteilt werden. Bei unseren Raclette-Nachos bilden die Tortilla-Chips die Basis. Auf den Chips kommen dann die gewürfelten Gemüsereste sowie der Raclettekäse. Nach kurzer Backzeit kommen die Raclette-Nachos herrlich duftend aus dem Ofen und können mit den Toppings serviert werden. Für die Toppings haben wir uns für Aioli und Chilisoße, sowie gehackte Petersilie entschieden. Und schon ist das Gerichte aus der Resteküche fertig. Probiert es doch mal aus verwertet eure Reste einfach weiter, so einfach geht's:

Step 1:

Zuerst schneidest du die Kartoffeln in kleine Würfel. Dann erhitzt du 2 EL Öl in einer Pfanne und brätst das Fleisch darin ganz kurz und sehr heiß an. Dann würzt du es mit Salz und Pfeffer und gibst es auf einen Teller.

Step 2:

Nun die Kartoffeln in der gleichen Pfanne zusammen mit 3 EL Öl anbraten und dann mit der gepressten Knoblauchzehe, Salz und Pfeffer würzen. Anschließend schneidest du die Silberzwiebeln und die Cornichons in feine Würfelchen und vermischt beides. Den Raclettekäse grob würfeln.

Step 3:

Dann kannst du die Nachos zubereiten. Dazu die Tortillachips auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech geben und mit roten Zwiebeln, Paprika, Tomaten, Kartoffeln sowie den Fleischscheiben belegen.

Step 4:

Dann alles mit Raclettekäse bedecken und im Backofen unterm Grill für ca. 5 Minuten schmelzen lassen. In der Zwischenzeit kannst du die beiden Soßen in Spritzflaschen füllen und die Petersilie fein hacken.

Step 5:

Nach dem Backen verteilst du die beiden Soßen in Streifen über die Nachos und alles mit der Cornichon-Mischung und Petersilie bestreut servieren.