



Nacho con Carne

Backofen: 180° C Ober- / Unterhitze
Backzeit: 15 - 20 min
Zubehör: runde Stoneware

Zutaten:

2 Zwiebeln
2 Knoblauchzehen
2 EL Rapsöl
1 kg Rinderhack
2 TL Salz
2 TL gemahlener Kümmel
1-2 EL Zucker
2 EL Ajvar
400 g passierte Tomaten
1 Dose Kidney-Bohnen
300 g Schmand
150 - 200 g Tortilla-Chips
250 g geriebener Gouda

extra Schmand zum Dippen

Zubereitung:

Backofen vorheizen.

Zwiebeln und Knoblauch schälen, fein hacken und mit Rapsöl in einem großen Topf andünsten.

Hackfleisch zufügen und anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Kümmel und Zucker würzen.

Ajvar und passierte Tomaten dazu geben und etwas einköcheln lassen.

Gut abgetropfte Kidneybohnen zufügen und unterrühren.

Runde Stoneware mit der Hackmasse befüllen, Schmand darauf verteilen und mit Tortilla-Chips belegen.

Geriebenen Käse darüber verteilen.

Im vorgeheizten Ofen ca. 15-20 min überbacken.

