

Nacho Bake mit Sriracha-Dip und Käse

Vegetarisch 20 – 30 Minuten • 906 kcal • Tag 5 kochen

800



Tortilla-Chips



junger Gouda, gerieben



Sriracha Sauce



Schmand



Frühlingszwiebel

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Backblech, 1 Auflaufform und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 Personen

| | 2P |
|------------------------------------|-------|
| Tortilla-Chips | 150 g |
| junger Gouda, gerieben 7) | 150 g |
| Sriracha Sauce | 16 ml |
| Schmand 7) | 200 g |
| Frühlingszwiebel EG MA SN DE | 2 |

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

| | 100 g | Portion (ca. 290 g) |
|-------------------------|------------------|---------------------|
| Brennwert | 1294 kJ/309 kcal | 3791 kJ/906 kcal |
| Fett | 21,9 g | 64,1 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 11,3 g | 33,2 g |
| Kohlenhydrate | 18,9 g | 55,5 g |
| – davon Zucker | 2,9 g | 8,4 g |
| Eiweiß | 8,3 g | 24,4 g |
| Salz | 0,98 g | 2,88 g |

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7) Milch (einschließlich Laktose)

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: DE: Deutschland **EG:** Ägypten **MA:** Marokko **SN:** Senegal



Frühlingszwiebeln schneiden

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebeln** getrennt voneinander in feine Ringe schneiden.



Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **Sriracha (Achtung: scharf!)** und **Schmand** verrühren. Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.

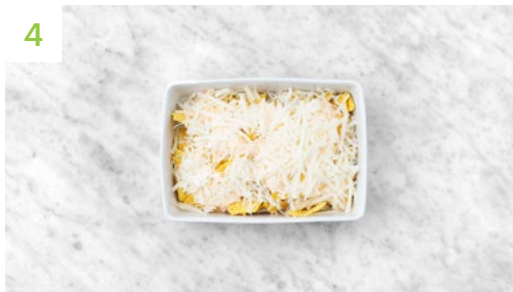


Bake schichten

In einer großen Auflaufform die Hälfte der **Tortilla Chips** verteilen.

Über den **Chips** ca. 2 EL **Dip** und weiße **Frühlingszwiebelringe** verteilen.

Hälfte vom **Käse** darüber streuen.



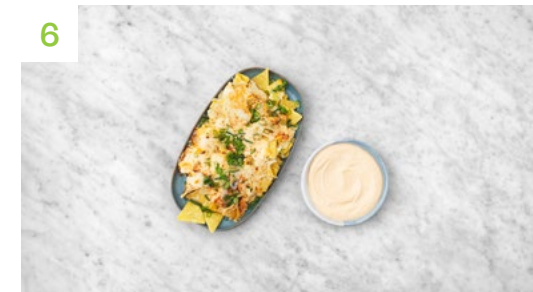
Bake toppen

Restliche **Tortilla Chips** in der Auflaufform verteilen. **Chips** mit weiteren ca. 2 EL **Dip** und restlichem **Käse** toppen.



Bake grillen

Auflauf im Ofen 5 – 10 Min. grillen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortilla Chips** anfangen zu bräunen.



Anrichten

Auflaufform aus dem Ofen nehmen und mit grünen **Frühlingszwiebelringen** toppen.

Nacho Bake heiß mit restlichem scharfem **Dip** genießen.

Guten Appetit!

Sriracha Sauce

Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einsteigrabatt von mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

