



SCHNELLER NACHO-BAKE MIT BERGJAUSENKÄSE

ADD-ON



rote Frühlingszwiebel



Tortilla-Chips



Schmand



geriebener
Bergjausenkäse



Knoblauchzehe

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

Unser Nacho-Bake wird Dich begeistern: knusprige Tortilla-Chips, getoppt mit Frühlingszwiebeln, cremigem Knoblauchsmand und einer knackigen Schicht aus Bergjausenkäse – das perfekte Soul Food, um abends auf der Couch zu entspannen, oder einfach so als leckerer Snack zwischendurch.

Wasche das **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 kleine Schüssel, 1 Knoblauchpresse** und **1 große Auflaufform**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



2 DIP ZUBEREITEN

Knoblauch abziehen und in eine kleine Schüssel pressen. **Knoblauch** mit **Schmand** verrühren und mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



3 NACHOBAKE BAUEN

Hälfte der **Tortilla-Chips** in einer großen Auflaufform verteilen. **Tortilla-Chips** mit ein paar Klecksen (ca. 1 EL) **Dip**, **weißen Frühlingszwiebelringen** und der **Hälfte** des **Bergjausenkäses** toppen.



4 NACHO-BAKE TOPPEN

Restliche **Tortilla-Chips** in der Auflaufform verteilen. **Tortilla-Chips** wiederum mit ein paar Klecksen (ca. 1 EL) **Dip** toppen. Mit restlichem **Bergjausenkäse** bestreuen.



5 NACHO-BAKE GRILLEN

Auflauf ca. 5 Min. grillen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Nachos** anfangen zu bräunen.



6 ANRICHTEN

Nacho-Bake aus dem Ofen nehmen und mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen. **Nachos** heiß mit restlichem **Dip** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2 P
rote Frühlingszwiebel DE IT	1
Knoblauchzehe ES	1
Schmand 5)	150 g
Tortilla-Chips	150 g
geriebener Bergjausenkäse 5)	100 g
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.
🕒 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 200 g)
Brennwert	1.481 kJ/354 kcal	3.266 kJ/781 kcal
Fett	25 g	55 g
- davon ges. Fettsäuren	6 g	14 g
Kohlenhydrate	2 g	4 g
- davon Zucker	1 g	3 g
Eiweiß	9 g	20 g
Salz	1 g	1 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

5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland IT: Italien ES: Spanien

GUTEN APPETIT!

    #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at