



SCHNELLER NACHO-BAKE MIT BERGJAUSENKÄSE

ADD-ON



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W17

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Frühlingszwiebel



Tortilla-Chips



Schmand



geriebener Bergjausenkäse



Knoblauchzehe

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

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

½ der **Tortilla-Chips** in einer großen Auflaufform verteilen. **Tortilla-Chips** mit ein paar Klecksen (ca. 1 EL) **Dip**, **weißen Frühlingszwiebelringen** und der **½** 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.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
Frühlingszwiebel DE ES	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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 220 g)
Brennwert	1481 kJ/354 kcal	3266 kJ/781 kcal
Fett	25,07 g	55,29 g
– davon ges. Fettsäuren	6,38 g	14,07 g
Kohlenhydrate	1,97 g	4,35 g
– davon Zucker	1,41 g	3,11 g
Eiweiß	9,28 g	20,47 g
Salz	0,453 g	0,999 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!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at