

## Überbackene Nachos mit Guacamole



### Zutaten für 4 Personen

- 200 g Chips (Tortilla-)
- 4 Tomate(n)
- 2 Zwiebel(n)
- 2 Paprikaschote(n), grün
- 2 Peperoni
- 200 g Käse, geraspelt, z.B. Gouda
- 6 Avocado(s), reife
- 6 Frühlingszwiebel(n)
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL saure Sahne
- 1 TL Salz
- 4 EL Zitronensaft, oder Limettensaft
- 1 TL Cayennepfeffer

Schwierigkeit: leicht

Zubereitung: 20 min

Kalorien: 787 pro Portion

### Zubereitung

Die Tortilla Chips auf einem Backblech verteilen.

Tomaten kurz mit kochendem Wasser überbrühen, häuten, entkernen und klein würfeln. Zwiebel, Paprika und Peperoni ebenfalls klein würfeln. Alles vermengen und auf den Tortilla Chips verteilen. Mit Käse bestreuen und im Ofen (Grillfunktion) kurz überbacken.

Für die Guacamole die Avocados halbieren, Steine entfernen und das Fruchtfleisch herauslöfeln. Mit einer Gabel pürieren. Frühlingszwiebeln sehr fein schneiden und zusammen mit dem Öl, der sauren Sahne, dem Salz und dem Zitronensaft zu den Avocados geben und vermengen. Mit Cayennepfeffer bestreuen. Sofort zu den warmen Nachos servieren.

[Überbackene Nachos mit Guacamole von montroig | Chefkoch](#)