



## SCHNELLER NACHO-BAKE MIT BERGJAUSENKÄSE

ADD-ON



Frühlingszwiebel



Tortilla-Chips



Schmand



geriebener  
Bergjausenkäse



Knoblauchzehe

15 Minuten

Stufe 1

Veggie

903

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 <small>DE   ES</small>	1
Knoblauchzehe <small>ES</small>	1
Schmand <small>5)</small>	150 g
Tortilla-Chips	150 g
geriebener Bergjausenkäse <small>5)</small>	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. 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