

Nachos mit Zwiebeln und Speck

Für 20 Stück:

150 g Bratspeck

20 Tortilla-Chips, ungesalzen

1-2 Zwiebeln

1-2 Peperoncini

150 g Cheddar

Bratspeck in einer beschichteten Pfanne knusprig braten. Auf Küchenpapier entfetten, anschliessend in Streifen schneiden. Tortilla-Chips nebeneinander auf ein Blech verteilen. Speck, feingehackte Zwiebeln und feingeschnittene Peperoncini darauf verteilen. Cheddar darüber raffeln und Nachos in der Mitte des auf 250 Grad vorgeheizten Backofens 4-5 Minuten überbacken. Mit Sauerrahm servieren.

Variante: 150 g Rindsgehacktes würzen und kurz anbraten, mit feingehackten Zwiebeln und 1 Dose gehackten Pelati auf die Nachos geben und mit Cheddar bestreuen.