

Überbackene Nachos mit Käse

Überbackene Nachos mit Käse und Frühlingszwiebeln sind ideal, wenn sich die Familie vor dem Fernseher versammelt. Ein einfaches, aber geniales Rezept.

Zutaten für 4 Portionen

300 g Tortilla Chips

5 Stk Frühlingszwiebeln

125 g Parmesan

Zutaten für die Käsesauce

1 EL Butter

1 EL Mehl

1 TL Speisestärke

150 ml Milch

100 ml Gemüsebrühe

1 TL Senf, mittelscharf

1 Prise Chilipulver

Käse, gerieben (z.B. Cheddar)

Zubereitung

Zuerst den Backofen auf 195 °C Ober- und Unterhitze (Umluft 175 °C) vorheizen und ein Backblech mit Backpapier belegen.

Für die Käsesauce die Butter in einem Topf langsam zerlassen und das Mehl sowie die Speisestärke unterrühren.

Dann unter Rühren die Milch sowie die Gemüsebrühe hinzufügen und bei mittlerer Temperatur 2-3 Minuten köcheln lassen.

Nun den Senf sowie das Chilipulver und zuletzt den geriebenen Käse nach und nach dazugeben und immer wieder kräftig umrühren - sobald der Käse geschmolzen ist, den Topf von der Kochstelle nehmen.

Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Die Tortilla Chips auf dem Backblech verteilen und Frühlingszwiebeln darüber verteilen.

Den Parmesan fein reiben, über die Chips streuen und das Backblech auf der mittleren Schiene im vorgeheizten Backofen etwa 8-10 Minuten gratinieren, bis der Käse verlaufen ist.

Die überbackenen Nachos mit Käse aus dem Ofen holen und mit der Käsesauce servieren.