

Nachos selbst machen | Einfaches Rezept aus Wraps

Zutaten für 4 Portionen

12 Tortilla-Wraps

Etwas Öl

1 EL Paprikapulver

nach Belieben Chilipulver

4 EL Parmesan

Etwas Salz

Zubereitung

Heize den Backofen auf 160 °C Ober-/Unterhitze (Umluft: 140 °C) vor.

Zuerst die Tortillas wie einen Kuchen in Dreiecke schneiden. Dazu die Kreise erst halbieren, dann vierteln und zum Schluss achteln, sodass du aus jedem Wrap 8 Nachos bekommst.

Jetzt besprühst du die Nachos mit etwas Olivenöl. Alternativ kannst du sie auch mit wenig Öl einpinseln.

Paprikapulver, Chili, Salz und geriebenen Parmesan in einen verschließbaren Gefrierbeutel geben und vermischen. Dann die Wrap-Dreiecke hinzugeben und schütteln, sodass an allen Chips die Gewürze haften bleiben.

Verteile die Nachos auf einem mit Backpapier belegtem Backblech nebeneinander, sodass sie sich nicht überlappen. Backe die Chips für ca. 10-15 min backen, bis sie schön knusprig sind.

Genieße die selbstgemachten Nachos am besten mit Guacamole.