

WDR 2 Jetzt Gote!

Überbackene Tortilla-Chips

Zutaten für 4 Personen:

- 2 große Tüten gesalzene Tortilla Chips
- 150g Cheddar
- 150g mittelalter Gouda
- 5 Frühlingszwiebeln
- 3 Jalapeños (oder mehr nach Vorliebe, aus dem Glas)

Zubereitung:

Die Jalapeños abtropfen lassen, entkernen und in dünne Ringe schneiden. Die geputzten Frühlingszwiebeln ebenfalls mit ihrem Grün in feine Röllchen schneiden. Den Käse grob reiben und vermischen. Die Hälfte davon mit den Zwiebeln und den Jalapeños mischen und in einer Schüssel locker unter die Tortillachips heben.

Diese Mischung dann auf einem Backblech oder zwei Pizzaformen zu einem flachen Berg aufhäufeln. Den Backofen derweil auf 220 Grad Celsius vorheizen. Zum Schluss den geriebenen Käse gleichmäßig über den Tortillachips verteilen und alles im Backofen überbacken, bis der Käse schön zerlaufen ist. Etwas abkühlen lassen und servieren.

Guten Appetit!