



Nacho-Raclette

Zeit gesamt
🕒 15min

Zubereitungszeit
👉 5min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Strauchtomaten	2 St.
Schalotten	1 St.
Petersilie, frisch	10 g
Olivenöl	1 EL
Salz	
Nachos	100 g
Gouda, gerieben	150 g

Zubereitung

1. Tomaten waschen und sehr klein würfeln. Schalotte halbieren, schälen und ebenfalls klein würfeln. Petersilie waschen, trocken schütteln, Blätter von den Stielen zupfen und hacken.
2. In einer Schüssel Tomaten, Schalotte und Petersilie mit Olivenöl und Salz vermengen.
3. Raclette-Gerät vorheizen. Raclette-Pfännchen mit Nachos füllen. Jeweils 1 EL Tomaten-Salsa darüber verteilen. Mit Gouda bestreuen und ca. 5 Min. goldbraun überbacken.

Guten Appetit!

Tipp: Dazu passt [Guacamole Grundrezept](#).

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	277 kcal
Kohlenhydrate	23 g
Eiweiß	12 g
Ballaststoffe	2 g
Fette	16 g