



Überbackene Nachos mit Guacamole

Zeit gesamt
🕒 20min

Zubereitungszeit
🍲 20min

Schwierigkeit
👨‍🍳 Einfach



Zutaten

für 4 Portionen

Nachos	300 g
Gouda, gerieben	200 g
Avocado	1 St.
Frühlingszwiebeln	2 St.
Knoblauchzehen	1 St.
Bio Limetten	1 St.
Salz	
Pfeffer, schwarz	

Zubereitung



Küchenutensilien

kleine Schüssel, mittlerer Topf, Salatschleuder

1. Ofen auf 200 °C (Umluft) vorheizen. In einer Auflaufform Nachos mit Käse abwechselnd schichten. Zum Schluss alles mit restlichem Käse bestreuen. Im Ofen ca. 15 Min. goldbraun überbacken.
2. Avocado halbieren, Kern entfernen und mithilfe eines Löffels von der Schale lösen. Frühlingszwiebeln waschen, trockenschütteln, Wurzelenden entfernen und in Ringe schneiden. Knoblauch schälen und hacken. Limette waschen, halbieren und Saft auspressen.
3. In einer Schüssel Avocado mithilfe einer Gabel zerdrücken. Knoblauch und Frühlingszwiebeln untermengen und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken.
4. Überbackene Nachos mit Guacamole servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	604 kcal
Kohlenhydrate	62 g
Eiweiß	21 g
Ballaststoffe	8 g
Fette	33 g