



NACHO-AUFLAUF

Zutaten:

500g Rindergehacktes
2 Zwiebeln
3 Knoblauchzehen
200ml Gourmet Tomatenketchup von Gourmet Flamand
150g Nachos (leicht gesalzen)
50g geraspelter Goudakäse
5 Cockailtomaten
2 Lauchzwiebeln
Olivenöl
Salz, Pfeffer

Zubereitung:

Die Zwiebeln klein würfeln und in etwas Olivenöl in einer Wokpfanne anschwitzen. Die Knoblauchzehen gepresst dazu geben und kurz mit anschwitzen. Jetzt das Gehackte untermischen und krümelig braten. Danach den Ketchup dazu geben und nach Geschmack mit Pfeffer und Salz abschmecken. Damit die Masse sich gut im Auflauf verteilt, sollte sie nicht zu dickflüssig sein. Notfalls etwas mit Wasser verdünnen. Wer es scharf mag, kann mit etwas Chili-Pulver nachhelfen oder gleich den Gourmet Chili-Ketchup nehmen. Die Nachos jetzt in eine kleine Auflaufform locker hineinschichten, die noch warme Hackfleischmasse darüber geben, Käse über alles streuen und für ca. 20 Minuten in den auf 200°C vorgeheizten Backofen (Ober-/Unterhitze) stellen. Währenddessen Die Cockailtomaten vierteln und die Lauchzwiebeln fein schneiden. Sobald der Käse eine leichte Kruste bekommen hat, die Form aus dem Ofen nehmen, Tomaten und Lauchzwiebeln darüber streuen und sofort servieren.