

## Nachos mit Kernölsauerrahm und Tomatensalsa



**Snack**  
Rezeptart



**30 Minuten**  
Zubereitung



**leicht**  
Schwierigkeit



### Zutaten für 4-6 Portionen

1 Pkg. Tortilla (Mais) Chips natur  
geriebener Gouda  
geriebener Cheddar  
nach Geschmack Jalapeños geschnitten

#### **Kernöl-Sauerrahmsoße:**

2 EL Sauerrahm  
1 EL Joghurt  
2 EL Steirisches Kürbiskernöl g.g.A.  
Petersilie frisch, gehackt  
Salz, Pfeffer

#### **Salsa:**

250 g Fleischtomaten  
¼ Glas eingelegte Paprika (fruchtig, süß  
und pfefferscharf, zB Piquanté)  
1 Zwiebel  
1-2 TL Oregano (frisch oder getrocknet)  
1-2 TL Honig  
1 TL Salz

### Zubereitung

Für die Kernöl-Sauerrahmsoße den Sauerrahm mit Joghurt und Steirischem Kürbiskernöl g.g.A. mixen, mit frischer gehackter Petersilie, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Salsa Zwiebel, Fleischtomaten, Paprika, Oregano und Honig im Mixer grob pürieren (es sollten kleine Stücke erkennbar bleiben) und mit Salz abschmecken.

Tortilla Chips auf einen feuerfesten Teller oder in eine Auflaufform geben, reichlich mit Käse bestreuen und für ca. 5-10 Minuten bei 200 °C in den vorgeheizten Ofen stellen und mit Oberhitze den Käse zum Schmelzen bringen (Käse sollte nicht braun werden).

Tortilla Chips nach dem Backen sofort mit den beiden Soßen garnieren und nach Belieben mit Jalapeños bestreuen – Nachos warm servieren und genießen.

**Rezept von Theresia Fastian, [www.fastian.at](http://www.fastian.at) / Foto: Stefan Kristoferitsch**