



## REZEPT PULLED PORK NACHOS

### Zutaten

- ca. 150g Tortilla-Chips ( z.B. Tortilla Nacho Cheese von Doritos oder Chio)
- 300g Schweinenacken oder Schweineschulter
- 150g Cheddar Käse gerieben
- Salsa-Sauce (z.B. von Maggi Texicana Salsa)
- Sour Creme
- 2 Frühlingszwiebeln
- Guacamole (Avocadocreme)
- Jalapenos in Scheiben nach Belieben ( z.B. von Kühne)

### Zubereitung

1. Nehme etwa 150 Gramm Tortilla Chips deiner Wahl und verteile sie auf einer ofenfesten Form (auf dem Grill eignet sich eine Feuerpfanne). Verteile nun die Salsa Sauce, sowie das Fleisch darauf.
2. Bestreue das Ganze nun mit dem vorab geriebenen Cheddar Käse.
3. Die Nachos kommen nun für ca. 10 Min. bei 175 Grad in den Backofen (Umluft). Alternativ kannst du sie natürlich auch auf deinem Gasgrill bei indirekter Hitze oder in einer Feuerpfanne überbacken, bis der Käse schmilzt.
4. Nachdem die Nachos nun fertig überbacken sind, kommen im Anschluss noch Frühlingszwiebel Ringe für die Garnitur, ein wenig Sour Cream und etwas Guacamole hinzu.

## Tipps:

Wer es gerne scharf mag, bei dem sollten feurig **scharfe Jalapenos** als zusätzliches Topping nicht fehlen! Die Jalapenos geben diesem Fingerfood- und Party Snack noch einmal den letzten Schärfe Kick.

Für das Fleisch eignet sich alternativ auch Steak vom Rind. Das Steak sollte medium gegrillt werden und im Anschluss kurz ruhen, damit sich die Fleischsäfte besser verteilen. Schneide das Steak danach in Streifen und lege sie auf die Nachos. Das Rezept bleibt unverändert.