Hummer-Nachos

Das Rezept für leckere Hummer-Nachos eignet sich hervorragend als Vorspeise in einem mehrgängigen Menü oder als raffinierter Snack auf einer Cocktailparty.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 40 min



Foto: Michael Saechang

Zutaten

400 g	Tortilla-Chips (nach Belieben)
4 EL	Butter
2 Stk.	Knoblauchzehe
250 g	Zwiebel
600 g	Garnelen
300 g	Hummer
500 g	Käse (nach Belieben)
2 Stk.	Tomaten
2 Stk.	Schalotten
250 g	Sauerrahm
450 ml	Salsa-Sauce
Nach Belieben	Öl

Zubereitung

1. Für die Hummer-Nachos den Backofen auf 175°C vorheizen. Knoblauch und rote Zwiebel schälen und fein hacken. Tomaten waschen, Stielansatz entfernen und klein würfeln.

2. Tortilla-Chips in eine Auflaufform füllen. Die beiden Käsesorten reiben und miteinander mischen. Die Hälfte der Käsemischung und die Tomaten über den Tortilla-Chips verteilen.

3. Öl in einer Pfanne erhitzen und Knoblauch und Zwiebeln darin glasig dünsten. Garnelen und Hummerfleisch dazugeben und ca. 3 Minuten erwärmen. Auf den Käse-Nachos verteilen.

4. Mit dem restlichen Käse bestreuen und im Ofen ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse geschmolzen ist. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln putzen und in feine Ringe schneiden.

5. Die Nachos aus dem Ofen nehmen, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und mit 2-3 Klecks Sauerrahm garnieren. Zusammen mit der Salsa-Sauce anrichten und servieren.

Tipp

Zu den Hummer-Nachos als Vorspeise passt ein kleiner gemischter Salat.