



BBQ-NACHO-BAKE MIT HACKFLEISCH

ADD-ON



Tortilla-Chips



Käse-Mix



gemischtes Hackfleisch



BBQ-Soße



Frühlingszwiebel



Schmand

30 Minuten

Stufe 1

2 Tag 1-2 kochen

Wasche das **Gemüse**.
Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 große Pfanne** und **1 kleine Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **200 °C** Ober-/Unterhitze (**180 °C** Umluft) vor.

Weißen und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



2 DIP ZUBEREITEN

BBQ-Soße in einer kleinen Schüssel mit **Schmand** verrühren. Nach Geschmack mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



3 HACKFLEISCH BRATEN

1 EL Öl* in einer großen Pfanne erhitzen und **Hackfleisch** darin für 4 – 5 Min. bei hoher Hitze scharf anbraten und dabei grob zerkleinern. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



4 NACHOBAKE BAUEN

Hälfte der **Tortilla-Chips** in einer großen Auflaufform verteilen. **Chips** mit ein paar Klecksen (ca. 1 EL) **BBQ-Dip**, **Hälfte** des **Hackfleischs**, weißen **Frühlingszwiebelringen** und **Hälfte** des **Käses** toppen.



5 NACHOBAKE TOPPEN

Restliche **Tortilla-Chips** in der Auflaufform verteilen. **Tortillas** wiederum mit ein paar Klecksen (ca. 1 EL) **BBQ-Dip** und restlichem **Hackfleisch** toppen. Mit restlichem **Käse** bestreuen.



6 ANRICHTEN

Nacho-Bake ca. 5 Min. grillen, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortilla-Chips** anfangen zu bräunen. **Nacho-Bake** aus dem Ofen nehmen, mit **grünen Frühlingszwiebelringen** toppen und heiß mit restlichem **BBQ-Dip** genießen.

Guten Appetit!

2 PERSONEN ZUTATEN

	4P
Frühlingszwiebel DE ES	1
BBQ-Soße 3) 4)	40 ml
Schmand 5)	150 g
gemischtes Hackfleisch	200 g
Tortilla-Chips	150 g
Käse-Mix 5)	100 g
Öl* für Schritt 3	1 EL
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack

* Gut, im Haus zu haben.
☞ Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 350 g)
Brennwert	1299 kJ/311 kcal	4.462 kJ/1.067 kcal
Fett	22,06 g	75,77 g
– davon ges. Fettsäuren	5,72 g	19,65 g
Kohlenhydrate	3,77 g	12,96 g
– davon Zucker	3,08 g	10,58 g
Eiweiß	10,89 g	37,41 g
Salz	0,890 g	3,058 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

ALLERGENE

3) Sellerie 4) Senf 5) Milch

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at