



ROUGETTE Mein Ofenkäse mit überbackenen Nachos Tex-Mex-Style

Zutaten für 2 Personen:

1 ROUGETTE Mein Ofenkäse

Tex-Mex-Style 180 g

(Sorte nach Wahl)

250 g Hackfleisch

200 g Nachos

100 g Geriebener Käse

100 g Mais

2 Knoblauchzehen

1 Frühlingszwiebel

1 Zwiebel

2 EL Öl

1 TL Paprikapulver

1 ½ TL Kreuzkümmel (optional)

Chililocken

Koriander

Salz



Zubereitung:

1. Ofen vorheizen (Umluft 180°C, Ober-/Unterhitze 200°C). ROUGETTE Mein Ofenkäse auspacken und in der Holzschachtel 10 Min. backen. Inzwischen Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Hackfleisch darin ca. 5 Min. krossbraten. Mit Kreuzkümmel, Paprikapulver und Salz abschmecken und beiseite stellen.
2. ROUGETTE Mein Ofenkäse aus dem Ofen nehmen und mittig in einer Auflaufform platzieren. Die Oberfläche kreuzförmig einschneiden und die vier Ecken nach Außen klappen (siehe hierzu Zubereitungsanleitung auf der Verpackungsrückseite)
3. Nachos rund um die ROUGETTE Mein Ofenkäse-Dose verteilen. Hackfleisch darüber geben und mit Mais, gehackten Frühlingszwiebeln, Chiliflocken und geriebenem Käse bestreuen. Das Ganze für weitere 8-10 Minuten, je nach gewünschter Bräunung, backen. Mit Koriander bestreuen und servieren.