



## ***Nachos mit frischen Jalapenos***

### **Zutaten:**

2-3 grüne Jalapenos  
1 Packung Mais Chips oder auch bekannt als Nachos  
ca. 150 gr. geriebenen Emmentaler oder anderen Käse

### **Und wie mache ich daraus die Nachos ?**

1. Die Jalapenos in dünne Scheiben schneiden
2. Den Käse fein reiben, sofern dieser noch nicht gerieben vorliegt
3. Die Nachos in eine Auflaufform oder einen tiefen Teller geben, mit den Käse überstreuen und die geschnittenen Jalapenos darauf verteilen
4. Danach in den Ofen kurz überbacken oder kurz in die Mikrowelle bis der Käse leicht geschmolzen ist - fertig -

Einfach, lecker, schnell und gut. Kann man immer schnell zubereiten, auch wenn Gäste mal spontan vorbeikommen. Alternativ kann man auch gut eingelegte Jalapenos benutzen.

Guten Appetit wünscht das Chililand.