Artikel vom 14.10.2026 · Ausgedruckt am 10.11.2026, 15:43 Uhr

Online: https://lz-rheinland-staging.p-k3txh2.project.space/nachricht/nachos-picantes

Nachos picantes



Foto: Marcel Jaxy

Zutaten (für 4 Personen):

12 Maistortillas

circa 60 ml neutrales Öl zum Braten

2 TL Salz

2 TL Paprikapulver (geräuchert oder rosenscharf)

1 TL mildes Chilipulver

½ TL Kreuzkümmel

½ TL Knoblauchpulver

Zubereitung:

Zunächst den Ofen auf 200 °C vorheizen. Anschließend die Tortillas in Dreiecke schneiden und eng nebeneinander auf ein Backblech legen, mit etwas Öl bepinseln und Salz darüber geben. Dann die Tortillas bei Umluft für gut 9 Minuten backen. In der Zwischenzeit die anderen Gewürze vermengen. Sind die Tortillaecken kross ausgebacken, in eine Schale geben und mit der pikanten Würzmischung bestäuben.

Statt Käsedipp

Zutaten (für 4 Personen):

2 große Kartoffeln (circa 300 g)

2 mittelgroße Karotten (circa 200 g)

30 g Cashewkerne

200 ml Kochwasser vom Gemüse

3 bis 4 EL Hefeflocken

2 TL geräuchertes Paprikapulver

1 TL Salz

Zubereitung:

Zuerst Kartoffeln und Karotten schälen, würfeln und in leicht gesalzenem Wasser weichkochen. Diese anschließend nach ungefähr 15 Minuten Kochzeit abgießen und 200 ml des Kochwassers in einen Mixer geben. Dann das Gemüse, die Cashewkerne, die Hefeflocken, das Paprikapulver und das Salz dazugeben und abschließend alles zu einer glatten, homogenen Masse pürieren.

Fruchtiger Salsadipp

Zutaten (für 4 Personen):

6 reife Tomaten

1 Karotte

1 rote Zwiebel

2 frische Chilischoten

2 Knoblauchzehen

2 Limetten

5 g frischer Koriander

1 EL Olivenöl

1 TL Salz

Zubereitung:

Tomaten, Karotte und Zwiebel schälen und würfeln. Den Knoblauch schälen, die Chili und den Koriander waschen, putzen und alles fein hacken. Die Limetten halbieren und auspressen. Den Saft mit den anderen Zutaten vermengen und die Salsa abgedeckt für circa 2 Stunden bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank entsprechend länger durchziehen lassen.

Marcel Jaxy