

Nieß

Für Genießer

BBQ-NACHOS

mit Hähnchenbrust

Portion

- für 2 Personen
- Zubereitung: 15 Minuten
- Wartezeit: 15 Minuten

Zutaten

- Hähnchenbrust (300g)
- Tortillachips (1 Pck.)
- geriebener Käse (200g)
- rote Zwiebel (1/2 Stk.)
- Knoblauch (1-2 Zehen)
- kleine Tomaten (150g)
- Sour Cream
- BBQ-Sauce (150 ml)
- Salz
- Pfeffer
- Petersilie
- Paprikapulver
- Chillipulver

Zubereitung

1. Das Hähnchen in kleine Würfel schneiden. Mit Öl kräftig anbraten. Salz, Pfeffer, Paprika- und Chilipulver hinzufügen. Anschließend den Knoblauch hinzugeben. Sobald das Hähnchen kross und durch ist, mit der BBQ-Sauce noch ein paar Minuten köcheln lassen.
2. Die Tortillachips in eine tiefe Pfanne legen, sodass der Boden vollständig bedeckt ist. Die Hälfte des BBQ-Hähnchens auf den Chips verteilen. Die kleinen Tomaten halbieren und die Petersilie schneiden. Den Käse zusammen mit Tomaten, Petersilie und den Zwiebeln über den Chips verteilen.
3. Schritt Nummer 2 wiederholen. Die Pfanne bei 180 °C für 15 Minuten in den Backofen legen.
4. Zum Servieren mit Sour Cream (oder einem anderen Dip nach Wahl) und Petersilie anrichten.
Guten Appetit!