



Zutaten:

70 g Tortilla-Chips
70 g Cheddar
40 g Mais aus der Dose
1/3 Stck. Zwiebel(n), rot
1/3 Stck. Paprika, rot
40 ml Sahne, sauer
1/3 Stck. Avocado(s)
4 Blatt Koriander

KitchenAid



KitchenAid
Küchenmaschine
ARTISAN 175PS in
gusseisen schwarz, 4,8 L



KitchenAid Food-
Processor-Vorsatz



Le Creuset Backblech
doppelwandig



Continenta Schneidebrett
aus Gummibaum
Stirnholz



Windmühlenmesser
Gemüsemesser
Klassiker in Kirsche



Kuhn Rikon
Avocadomesser grün



Burgvogel Hackmesser
Oliva Line

1

Zu Beginn ein Backblech mit Backpapier auslegen und die Tortilla-Chips darauf verteilen. Den Vorsatz mit der Reibescheibe des Food-Processors an der Küchenmaschine anbringen und mit der Stufe vier den Cheddar reiben.

2

Den geriebenen Cheddar anschließend gleichmäßig über die Tortilla-Chips rieseln. Den Mais abwaschen und abtropfen lassen und ebenfalls darübergeben. Nun bei 180 °C ca. fünf Minuten lang backen, bis der Käse geschmolzen ist.

3

Die Reibescheibe am Food-Processor-Vorsatz gegen die Würfelscheibe austauschen. Mit einem scharfen Gemüsemesser die Zwiebeln schälen und halbieren. Die Paprika waschen, entkernen und in Viertel schneiden. Mit der Stufe zehn nun die Zwiebeln würfeln. Anschließend die Paprika ebenfalls auf Stufe sechs würfeln.

4

Die Avocado mit einem Avocadomesser entkernen und in Streifen schneiden. Koriander waschen, abtupfen und klein hacken. Das Blech aus dem Ofen holen und sofort das Gemüse gleichmäßig über die Chips verteilen. Mit saurer Sahne, den Avocadoscheiben und dem frischem Koriander servieren und genießen.

Mit einem Dip schmecken die Tortillas noch besser. Dazu passen Sour Cream oder Tzatziki, Guacamole oder auch eine feurigscharfe Sauce. Die Tortillas gibt es ebenso bereits in unterschiedlichen Geschmacksrichtungen zu kaufen - probieren Sie aus, was Ihnen am besten schmeckt!