

Selbstgemachte Nachos mit Guacamole und Tomaten-Salsa

Zutaten für 4-6 Portionen:

Für die Nachos:

- 500ml warmes Wasser
- 150g Maismehl
- 1 Prise Salz
- 1 1/2 l Rapsöl

Für die Guacamole und Tomaten-Salsa:

- 2 Avocados
- 2 Knoblauchzehen
- 1 grüne und 1 rote Chili
- 1 Bund Koriander
- 2 EL Limettensaft
- 3 Tomaten



Zubereitung

1. Für die Nachos das Wasser aufkochen und das Maismehl einrühren. Salz hinzufügen und zu einem Teig verarbeiten. Den Teig in ca. 15 Portionen zerteilen und diese zu kleinen Kugeln rollen. Zwischen 2 Lagen Frischhaltefolie zu flachen Fladen pressen. Eine Pfanne ohne Fett erhitzen und die Fladen von jeder Seite ca. 1 Minute braten bis sie Blasen werfen und eine goldbraune Farbe haben. In einer Fritteuse oder einem großen Topf das Öl auf 170 Grad erhitzen. Die Nachos in Dreiecke schneiden und eine Minute backen. Auf einem Küchenpapier abtropfen lassen und mit etwas Salz bestreuen.
2. Für die Guacamole die Avocados schälen und entkernen und mit einem Stabmixer pürieren. 1 Knoblauchzehe zerdrücken und die grüne Chili fein hacken. Die Korianderblätter ebenfalls fein hacken. Alle Zutaten mit einem EL Limettensaft vermischen und mit Salz abschmecken.
3. Für die Salsa die Tomaten, Knoblauchzehe und rote Chili mit einem Stabmixer pürieren und mit Limettensaft und Salz abschmecken.