

KIRCHEN-BURGER UND WOLL-LUST

Überbackene Nachos mit Salsa

ZUTATEN

1 große Tüte Nacho-Chips Natur oder gesalzen (keinesfalls mit Paprika oder anderen Gewürzen)

200 g geriebener Gouda oder Edamer Käse

Für die Salsa:

4 große, fleischige Tomaten

1 frische, grüne Jalapeño

1 Knoblauchzehe

1 dicke Zwiebel

1 Handvoll frischen, gehackten Koriander

Saft von einer halben Limette (je nach Geschmack auch mehr)

Salz

Schwarzer Pfeffer

Chillipulver

ZUBEREITUNG

Zuerst die Salsa vorbereiten. Dazu die Tomaten klein stückeln und die Jalapeño in feine Streifen schneiden. Die Zwiebel und die Knoblauchzehe fein würfeln und den Koriander klein hacken. Alle Zutaten miteinander vermischen, den Limettensaft dazu geben, mit Salz, schwarzem Pfeffer und etwas Chillipulver abschmecken.

Dann eine Lage Nachos in einer Auflaufform verteilen. Darauf eine Schicht Salsa und darüber den geriebenen Käse verteilen. Den Vorgang mehrmals wiederholen, bis die Zutaten verbraucht sind. Als letzte Schicht den restlichen Käse in der Form verteilen.

Im vorgeheizten Backofen ca. 5-8Minuten bei 180 Grad backen.

KIRCHEN-BURGER UND WOLL-LUST

Amerikanischer Burger **Rezept für 3 Personen**

ZUTATEN

600 g frisches Rinderhack
1 Ciabatta-Baguette
1 Zwiebel
2 Tomaten
Salatblätter (z.B. vom Eisbergsalat)
Relish (Gurkenaufstrich - gehackte Gewürzgurken)
Tomatenketchup
Mayonnaise
(irischer) Cheddarkäse
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG

Aus dem Rinderhack drei Burger formen, beidseitig mit Salz und Pfeffer würzen und diese auf jeder Seite 2-3 Minuten bei mittlerer Hitze anbraten (je nach Geschmack englisch bis medium). Nach dem Wenden des Burgers eine Scheibe Cheddarkäse auf die bereits gebratene Seite legen und die Pfanne 2-3 Minuten mit einem Deckel schließen. Aus dem Ciabatta-Brot 3 Stücke à 15 cm schneiden. Die Brote längs aufschneiden und jeweils die Innenseite mit etwas Butter in einer Pfanne anrösten. Die angebratenen Fleischburger auf die Ciabatta-Brote legen, Zwiebel-, Tomatenringe und Salatblätter an die Seite legen. Den Tomatenketchup, die Mayonnaise und den Gurkenaufstrich in kleinen Schälchen dazu stellen.

Die Nachos als Vorspeise oder Beilage reichen.

Guten Appetit!