

# Überbackene Nachos

 Schwierigkeitsgrad  
leicht

 Portion/ Größe  
2 Portionen

 Zubereitungszeit  
50 Minuten

## Zutaten

### Salsasauce

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- ½ gelbe Paprika
- 1 Dose Tomatenstücke
- je 1 kleine Dose Mais und Kidneybohnen
- 1 Schuss heller Balsamico
- je 1 El. Tomatenmark und Rohrzucker
- Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel, geräuchertes Paprikapulver, Chiliflocken

### Außerdem

- 1 Pkg. Nachos Chips
- 1 Pkg. Cheddarkäse
- 1 kleiner Brokkoli



## Zubereitung

Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein hacken. Paprika klein würfeln. Bohnen und Mais mit Wasser abspülen.

In einer Pfanne die Paprikawürfel scharf anbraten. Dann die Hitze reduzieren. Zwiebeln und Knoblauch zufügen und glasig andünsten. Zucker darüber streuen und karamellisieren. Mit dem Balsamico ablöschen und verkochen. Tomatenstücke und -Mark zugeben und mit den Gewürzen abschmecken. Ca. 10 Minuten köcheln lassen. Die Hälfte der Bohnen und des Maises untermischen.

Wenn nötig zum Schluss nochmal abschmecken.

Brokkoli in Röschen teilen und in siedendem Salzwasser ca. 10 Minuten vorkochen.

Ofen auf 210° Umluft vorheizen.

Eine große Auflaufform (oder 2 kleine) mit ein wenig Öl bepinseln/ besprühen. Chips reingeben. Salsasauce, Brokkoli und die restlichen Bohnen und den Mais darüber gleichmäßig verteilen. Mit Käse bestreuen.

Ca. 10 Minuten überbacken.