

Käse Nachos mit endori veggie pulled

endori



- 2 Pck.** endori veggie pulled
- 4** Fleischtomaten
- 1** Zwiebel
- 1** Chili, frisch
- 1** Knoblauchzehe
- 1 Bund** Koriander
- 1** Limette
- 1 Tüte** Nachos
- 200 g** Käsesauce
- 1** Jalapeño
- Salz & Pfeffer

So gelingt das Rezept

Für die Pico de Gallo, Zwiebel und Knoblauch schälen, dann fein würfeln. Tomaten waschen, Strunk und Kerne entfernen, anschließend fein hacken. Koriander, sowie die Chilischote ebenfalls fein hacken. Alles in einer Schüssel mischen und mit Salz und etwas Pfeffer abschmecken.

Das **endori veggie pulled** in einer Pfanne mit etwas Öl ca. 3 Minuten braten. Die Nachos in kleinen Schälchen anrichten und mit Käsesauce, Pico de Gallo, **endori veggie pulled** und feinen Jalapeño-Scheiben garnieren.

Guten Appetit!