



Nachos mit selbstgemachter Guacamole für den perfekten Filmabend

Sein Fingerspitzengefühl bei tollen Bastelideen und kreativen Kunstprojekten auszuleben ist und bleibt eine der tollsten Beschäftigungen, die es gibt. Allerdings ist es auch manchmal einfach nur schön, den Abend bei einem Lieblingsfilm ausklingen zu lassen. Und mit was macht der Filmabend gleich doppelt so viel Spass? Natürlich mit dem richtigen Snack. :D

Für 2 Portionen brauchst du:

Nachos:

- Nacho-Chips
- 2 Tomaten
- 1 Grüne Peperoni (oder auch ein paar Jalapeños wenn ihr es scharf und extra authentisch mögt)
- 1 Chilischote
- Ca. 100g geriebener Käse (zB. Gouda da dieser gut verläuft) oder Schmelzkäsescheiben

Guacamole:

- 3 reife Avocados
- 1 Zwiebel
- 1 Chilischote
- 2 EL Limettensaft (geht auch Zitronensaft)
- Salz

PS: Ihr könnt euch natürlich auch eine fertige Guacamole dazu kaufen, aber die selbstgemachte schmeckt halt einfach viiiiiiieel besser :D.

WICHTIG: Wascht euch nach dem schneiden der Chilischoten unbedingt sofort die Hände mit Seife. Am besten singt ihr in eurem Kopf Happy Birthday dazu, damit ihr auch sicher genug lange Händewäscht. Wieso? Chilischoten brennen unglaublich fest in den Augen, wenn man das Händewaschen vergisst.

Bitte fragt, wenn nötig, eure Eltern um Hilfe.



Nachos:

1. Verteilt eure Tortilla Chips auf einem Backblech
2. Die Tomaten kurz im kochenden Wasser blanchieren, häuten, entkernen und klein würfeln. Nun könnt ihr etwa eine halbe Tomate für die Guacamole beiseitelegen.
3. Peperonis klein würfeln, mit den Tomaten vermengen und auf den Chips verteilen.
4. Nun überstreut ihr das Ganze mit Käse und stellt das Ganze (wenn möglich bei der Grillfunktion) für ein paar Minuten in den Backofen.

Guacamole:

1. Halbiert die Avocados vorsichtig und entfernt den Stein.
Geheimtipp: Wickelt den Stein sorgfältig in ein Haushaltspapier und lagert ihn an einem dunklen Ort. Morgen könnt ihr den Stein für unsere nächste Onlinegruppenstunde verwenden.
2. Püriert das Fruchtfleisch der Avocado mit einer Gabel
3. Schneidet die Zwiebel und die Chilischote sehr fein und gebt sie mit etwas Salz und dem Limettensaft zu den Avocados. Vermischt nun das Ganze.
4. Sofort zu den warmen Nachos geniessen.