Loaded Mediterranean Nachos mit Pesto Calabrese

Knusprige Loaded Nachos aus dem Airfryer mit ORO di Parma Pesto Calabrese, Mozzarella und mediterranen Zutaten – schnell gemacht für jede Party.

Leicht 4 Portionen 17 min.



Diese Loaded Nachos aus dem Airfryer kombinieren knusprige Chips mit ORO di Parma Pesto Calabrese, geschmolzenem Mozzarella und mediterranen Toppings – schnell gemacht und ideal als herzhaftes Partyfood.

Zutaten

200 g Tortilla-Chips

150 g geriebener Mozzarella

150 g Kirschtomaten (halbiert)

1 kleine rote Zwiebel (ca. 60 g), in feinen Ringen

40 g schwarze Oliven (in Scheiben)

6 EL ORO di Parma Pesto Calabrese

2 EL Schmand oder Frischkäse (optional)

1 TL ORO di Parma Tomatenmark (optional)

Frischer Basilikum (ca. 5 g)

Schritt 1: Chips vorbereiten

Verteile die Tortilla-Chips gleichmäßig auf Backpapier oder direkt im Airfryer-Korb.

Schritt 2: Toppings schichten

Belege die Chips mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Oliven. Verteile 3 EL ORO di Parma Pesto Calabrese in kleinen Klecksen darüber. Bestreue alles gleichmäßig mit Mozzarella.

Schritt 3: Backen im Airfryer

Backe die Nachos bei 180 °C für 5–7 Minuten, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

Schritt 4: Finalisieren

Gib nach dem Backen die restlichen 3 EL ORO di Parma Pesto Calabrese darüber. Optional mit etwas Schmand oder Frischkäse toppen. Mit frischem Basilikum garnieren und sofort servieren.

Verwendete Produkte:





Diese und weitere leckere Rezeptideen findest du auf:
www.orodiparma.de/italienische-rezepte