Loaded Nachos Italien Style

Herzhaft überbackene Nachos mit Rustica-Tomatensauce

Leicht | 3 Portionen | 15 min.



Loaded Nachos Italien Style bringen knusprige Tortilla-Chips mit aromatischer Tomatensauce aus ORO di Parma Passata Rustica und geschmolzenem Mozzarella zusammen – perfekt für den schnellen Ofen-Snack mit mediterranem Twist.

Zutaten

200 g Tortilla-Chips

700 ml ORO di Parma Passata Rustica

150 g Mozzarella, gerieben oder gezupft

50 g schwarze oder grüne Oliven, gehackt

80 g Zwiebel, fein gehackt

1 EL Olivenöl

1 TL Oregano, getrocknet

1–2 EL frisches Basilikum, gehackt

½ TL Salz

1 Prise schwarzer Pfeffer

Schritt 1: Tomatensauce würzen

Die ORO di Parma Passata Rustica in eine Schüssel geben.Mit Olivenöl, Oregano, Salz und Pfeffer würzen und gut verrühren.

Schritt 2: Nachos vorbereiten

Die Tortilla-Chips gleichmäßig auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen.Darauf die gewürzte Passata löffelweise geben. Zwiebeln und Oliven gleichmäßig darüber streuen.

Schritt 3: Mit Käse überbacken

Mozzarella über die Nachos geben.Im vorgeheizten Ofen bei 180 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 5 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Schritt 4: Finalisieren & servieren

Nach dem Backen mit frischem Basilikum bestreuen und sofort servieren.

Verwendete Produkte:



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