Recept geschikt voor: 4 personen | **Moeilijkheid:**
Voorbereidingstijd: 10 min | **Bereidingstijd:** 9 min | **Totale bereiding:** 19 min

Bertyn producten: Veggie Hack

Bron: bertyn.eu | Chef: Serge Restiau | © Serge Restiau

Nachos aus dem Ofen mit Veggie Seitan Hack

Ingrediënten

- 250 g Veggie Premium Hack von bertyn
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 TL geräuchertes Paprikapulver

- 1 TL gerösteter Kreuzkümmel
- 1 TL Oregano
- 1 TL Salz
- ½ TL Chilipulver
- 300 g Tomatenpulpe
- geriebener veganer Käse
- Nachos
- Olivenöl

Optional

- Avocado
- Jalapeños und/oder schwarze Oliven

Bereiding

1. Pressen Sie Knoblauch und schneiden Sie die Zwiebel in halbe Ringe (legen Sie einige zum Garnieren beiseite)
2. In Olivenöl anbraten, Kräuter und den Hack hinzugeben und alles anbraten. Anschließend mit der Tomatenpulpe löschen.
3. Drei Minuten kochen lassen
4. Geben Sie die Nachos in eine feuerfeste Schale
5. Geben Sie die Sauce zusammen mit dem veganen Käse in der Mitte darüber
6. Im vorgewärmten Backofen bei 170°C etwa 7-8 Minuten lang überbacken
7. Zum Abrunden der Mahlzeit kann sie mit Avocadostücken, Jalapeños, schwarzen Oliven und den restlichen Zwiebelringen garniert werden.