



Nacho-Maipilz-Snack

Zutaten

- 300 g Tortilla-Chips
- 500 g Hackfleisch vom Rind
(Vegetarier lassen das Fleisch einfach weg)
- 300 g Maipilze
- 1 Zwiebel
- 100 g geriebener Gouda
- etwas Öl
- ¼ TL Kreuzkümmel
- ½ TL Chilipulver
- etwas frischer Pfeffer
- etwas Salz



Zubereitung

Bei der Zubereitung von Maipilzen ist es wichtig zu wissen, dass diese viel Wasser speichern. Also zunächst die Maipilze putzen und in Scheiben schneiden. Dann in eine Pfanne ohne Öl geben, wobei diese das Wasser freigeben. Das Pilzwasser kann dann nach Geschmack abgossen (wobei sich der mehlig-gurkige Geschmack etwas verliert) oder eingekocht werden. Anschließend etwas Öl hinzugeben und die Pilze kurz anbraten.

Parallel kann die Zwiebel gewürfelt und in Öl glasig angebraten werden. Das Rinderhackfleisch hinzugeben und mit anbraten, bis es anfängt braun zu werden.

Schließlich kommen die Maipilze hinzu und das Ganze wird noch mit Chilipulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abgeschmeckt.

Im letzten Schritt werden die Tortilla-Chips auf Teller gegeben, die Maipilz-Hackfleischmasse darauf verteilt und mit dem Gouda bestreut. Die Teller kommen zum Überbacken in den Backofen mit Grillfunktion oder bei 200 °C mit Oberhitze und fertig ist der Nacho-Maipilz-Snack.

Guten Appetit!

