



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.rodiparma.de/italienische-rezepte