



**BioGourmet**

Zutaten für 1 Blech

1 Packung Bio Tortilla Chips nach Wahl  
1 Dose Kidneybohnen in Chilisauce von BioGourmet  
1 Dose Schwarze Bohnen von BioGourmet  
1 Maiskolben (gegart), den Mais in Streifen heruntergeschnitten  
Etwas geriebener Käse nach Wahl  
Frischer Koriander  
Hot Chili Würzsauce von BioGourmet

Für die Zwiebeln

2 rote Zwiebeln  
2 EL Apfel Cidre Essig von BioGourmet  
1 TL Rohrohrzucker von BioGourmet  
eine Prise Salz

Für die Guacamole

1 Avocado  
1 Knoblauchzehe, gehackt  
2 TL Limettensaft von BioGourmet  
Salz, Pfeffer, frischer Koriander  
Alle Zutaten mit einer Gabel vermengen und kurz ziehen lassen.

Für die Salsa

2 große Tomaten, fein gewürfelt  
1 rote Zwiebel, fein gewürfelt  
1 TL Rohrzucker von BioGourmet  
1 EL Limettensaft von BioGourmet  
Salz, Pfeffer, frischer Koriander  
Alle Zutaten vermischen und kurz ziehen lassen.

## Hot Chili Nachos

Unsere Empfehlung für die Hot Chili Sauce: Nachos vom Blech, überbacken mit Bohnen, Mais und Käse und belegt mit eingelegten Zwiebeln und frischem Koriander. Dazu werden Guacamole, frische Salsa und die feurig scharfe Chilisauce gereicht. Ideal als Fingerfood für alle, die es etwas schärfer mögen.

### Zubereitung

Zuerst die eingelegten Zwiebeln vorbereiten. Diese können schon am Vortag zubereitet werden. Die Zwiebeln schälen, in Ringe schneiden und in ein Schraubglas mit Deckel geben. Essig, Zucker und Salz zugeben und das Glas mit kochendem Wasser auffüllen. Vorsichtig durchrühren, sodass sich der Zucker lösen kann. Das Glas gut verschließen und ziehen lassen.

Die Nachos zusammen mit den Bohnen, dem Mais und dem Käse auf ein Blech geben und bei 200 Grad für 10 Minuten backen. In der Zwischenzeit die Dips wie oben beschrieben zubereiten.

Das Blech aus dem Ofen nehmen und mit frischem Koriander, Hot Chili, Salsa und Guacamole servieren. Den Rhabarber mit putzen und in Stücke schneiden. Mit einem Schluck Wasser und dem Rhabarbersirup in einem Topf dünsten, bis er weich ist, anschließend beiseite stellen.

Die Nester vorsichtig auf eine Tortenplatte setzen. Mit dem Rhabarbercurd füllen und mit dem Rhabarber garniert servieren.

**Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Nachkochen!**

Weitere Rezeptideen finden Sie auf [www.bio-gourmet.com/rezepte](http://www.bio-gourmet.com/rezepte)