



Potato-Nachos im Irish Pup- style

Zubereitungszeit: 70 Minuten
Grundmenge: 2 Personen (als Hauptspeise)

Zutaten Potato-Nachos:

- 600 g Kartoffeln, mehligkochend
- 2 EL Sonnenblumenöl
- Salz & Pfeffer

Zutaten Topping:

- 80 g Cheddar, gerieben
- 50 g Schinkenwürfel
- 4 Frühlingszwiebeln
- 120 g Tomaten
- 100 g Sauerrahm
- Jalapeños



Zubereitung:

1. Kartoffeln waschen und in 6 mm dicke Scheiben schneiden. 20 Minuten in einer Schüssel mit kaltem Wasser einweichen
2. Backofen auf 200°C Umluft vorheizen und ein Backblech(e) mit Backpapier belegen
3. Kartoffelscheiben trocken und in eine große Schüssel geben
4. Olivenöl dazu geben und kräftig mit Salz und Pfeffer würzen
5. Auf dem Blech verteilen und im Ofen ca. 30 Minuten backen, bis sie eine schöne Bräune haben
6. In der Zwischenzeit den Lauch in Ringe und die Tomate in Würfel schneiden
7. Tomaten- und Schinkenwürfel mit 2/3 des Lauchs und Käse mischen
8. Kartoffelscheiben und Topping auf Ofenfesten Unterlagen stapeln und mit dem restlichen Käse bestreuen
9. Im Backofen bei 250°C Umluft nochmal ca. 5 Minuten backen, bis der Käse schön knusprig ist
10. Mit Sauerrahm, restlichen Frühlingszwiebeln und Jalapeños garnieren und direkt servieren