



# Chili Cheese Nachos



## Zubereitungszeit:

30 Min.

## Zutaten:

für 1 Backform:

- 4 [Beetgold Tortillas Karotte](#)
- 500 g veganes Chili sin Carne
- 2 rote Zwiebel
- 1 große Avocado
- 2-3 grüne Chilis
- 1 Limette
- Salz und Pfeffer
- KÄSESAUCE
- 250 ml Hafermilch oder andere pflanzl. Milch
- 140 g Cashewkerne
- 20 g Hefeflocken
- 1 TL Knoblauchpulver
- 1 TL Zwiebelpulver
- 2 TL Salz
- 1 Stk. rote Paprika

## Zubereitung:

Für die Käsesauce alle Zutaten in einen Hochleistungsmixer geben und auf höchster Stufe für 5-6 Minuten fein pürieren. Danach in ein Glas oder eine Quetschflasche abfüllen. Dicht verschlossen hält sich die Käsesauce bis zu 1 Woche im Kühlschrank. Für die Nachos die Vollgemüse Tortillas in Dreiecke schneiden. Auf einem mit Backpapier belegten Blech für 15-20 Minuten bei 100° C Heißluft backen. In der Zwischenzeit die Zwiebel und Chilis in Scheiben schneiden. Avocado schälen, entkernen und mit einer Gabel zerdrücken. Guacamole mit Salz, Pfeffer und etwas Limettensaft würzen. Nachos in einer großen Schale verteilen, mit



Chili sin Carne, Käsesauce, Guacamole, Zwiebel und Chilis toppen. Mit Limettenscheiben servieren