Tex-Mex-Nachos con Albóndigas

Ein mexikanisches Pfannengericht mit Hackbällchen...

Wer mag, kann sie auch mit Reis servieren oder das Fleisch weglassen, wenn es ein vegetarisches Gericht sein soll.
Ein einfaches und schnelles Gericht, das in etwa 40-50 Minuten fertig ist.

Zutaten:

Für 4 Personen

- 500 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Ei
- 1 Zwiebel
- 2 EL Panko-Mehl oder Paniermehl
- Pfeffer, Salz und Paprika
- 2 EL neutrales Öl

- 150 g Champignons
- 1 rote Paprikaschote
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Dose (425 ml) Kidneybohnen
- 1 Dose (425 ml) Mais
- 2 EL Öl
- 1 Dose (425 ml) stückige Tomaten
- geräuchertes Paprikapulver
- 100 g gewürzte Tortillachips
- 80-100 g Edamer oder Gouda geraspelt
- Salz & Pfeffer aus der Mühle, etwas Zucker

Zubereitung:

1. Hackfleisch mit Ei, einer fein geschnittenen Zwiebel, Panko-Mehl und Salz, Pfeffer, Paprika verkneten und gut walnussgroße Bällchen daraus formen und im Öl braten. Anschließend beiseite stellen.
2. Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Paprikaschote waschen und klein würfeln. Zwiebeln und Knoblauch schälen und fein schneiden. Die Bohnen und den Mais in einem Sieb abtropfen lassen.

3. Öl in einer großen Pfanne erhitzen. Zwiebel und Knoblauch darin etwa 3 Minuten anschwitzen, Pilze und Paprika dazugeben und 5 Minuten bei mittlerer Temperatur darin anbraten.
4. Bohnen, Mais und die Tomaten dazugeben und bei mittlerer Hitze etwa 5 Minuten köcheln lassen.
5. Tortillachips auf einem mit Backpapier belegten Blech verteilen, mit Käse bestreuen und 3 – 5 Minuten im Backofen übergrillen oder auf einer geeigneten Unterlage in der Mikrowelle 1-2 Minuten schmelzen.
6. Das Gemüse mit Salz, Pfeffer sowie Zucker abschmecken, die Hackbällchen (Albóndigas) dazugeben und kurz darin erwärmen.
7. Auf Tellern servieren, die warmen Nachos darauf verteilen.
8. Evtl. mit Reis servieren oder vegetarisch ohne Fleisch. Es schmeck in jedem Fall.

Guten Appetit!