

Chili Cheese Fries



Zutaten

- 500 g Airfryer Frites
- 70 g Cheddar-Käse, gerieben
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 TL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch, gemischt
- 1 Dose Tomaten, stückig
- 1 Beutel MAGGI Food Travel Fix für Tex-Mex Chili Con Carne
- 150 g Tomaten
- 50 g rote Zwiebeln
- 1 TL Limettensaft
- 3 Stängel Koriander
- etwas Salz
- 150 g Guacamole
- 150 g Saure Sahne
- 20 g Jalapenos, geschnitten, eingelegt
- 2 EL Petersilie, gehackt

Zubereitung

1. Backofen auf 180°C Umluft vorheizen.
2. Pommes nach Anweisung auf der Packung im Backofen zubereiten. Cheddar auf den Pommes verteilen und kurz weiter backen bis der Käse geschmolzen ist.
3. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in Ringe schneiden. Das Öl in einer Pfanne heiß werden lassen und das Hackfleisch darin anbraten. Die Hälfte der Frühlingszwiebeln zugeben und kurz mitbraten. Stückige Tomaten zugeben, MAGGI Food Travel Fix für Tex-Mex Chili Con Carne einrühren und bei hoher Hitze kurz cremig einkochen lassen.
4. Für die Salsa Tomaten und rote Zwiebel in Würfel schneiden und mit Limettensaft, gehacktem Koriander und Salz würzen.
5. Das Chili mittig auf die Pommes geben und mit Salsa und jeweils einen Klecks Guacamole und Sour Cream daneben setzen. Mit Salsa, Jalapenos, restlichen Frühlingszwiebelringen und gehackter Petersilie garniert servieren.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	61 g
Energie	835 kcal
Fett	51 g
Protein	28 g

🕒 15 Minuten

⊕ 3 Portionen