Pulled Pork Chili Cheese Nachos

Zutaten:

- ca. 400 g Pulled Pork Reste
- 300 g geriebener Käse
- 2 Paprika
- 2 Zwiebeln
- BBQ Sauce nach Wahl
- 1 Tüte Nachos
- Creme fraichê
- Jalapenos
- einige Kräuter

Zubereitung:

- Für diesen phantastischen Partysnack brauchen wir gar nicht viel tun. Als erstes schneide ich die 2 Paprikas und die Zwiebeln in kleine Würfel.
- Nun geht es auch schon ans Schichten. Dafür nehme ich meine gusseiserne Pfanne, die , und lege gerade so viele Chips hinein, dass der Boden damit bedeckt ist.
- Darauf verteile ich nun gleichmäßig das gesamte Pulled Pork.
- Jetzt kommt die Sauce ins Spiel. Diese verteile ich auf dem Pulled Pork. Da ja auf einer Party oft viele verschiedene Geschmäcker aufeinander treffen, verwende ich hier auch verschiedene Saucen. Dabei muss ich nur darauf achten, dass ich bei der nächsten Schicht Sauce auch die gleiche Sauce auf die Stelle verteile, auf welcher sie auch schon vorher verteilt wurde.
- Nun vermische ich die Gemüsewürfel und gebe diese als nächste Schicht in die Pfanne. Natürlich auch wieder gleichmäßig verteilt.
- Jetzt verteile ich großzügig weitere Nacho-Chips darüber auf die ich die nächste Ladung Sauce gebe. Wie schon oben geschrieben, achte ich hier auf die korrekte Position der Sauce.
- Und was wären Chili-Cheese Nachos ohne Käse? Genau, nix. Deshalb kommt jetzt etwa die Hälfte des geriebenen Käses in die Pfanne.
- Die drei letzten Schichten bestehen aus weiteren Nachos, dann dem

restlichen Käse und zuletzt aus Jalapeno-Ringen.

- Jetzt endlich kann es an den Grill gehen. Hier könnt ihr natürlich jeden hernehmen, den ihr habt. Egal ob , Gasgrill oder , für welchen ich mich entschieden hab. Wichtig ist nur, dass ihr über indirekter Hitze arbeitet, dass sich also eure Hitzequelle (Gasbrenner, Kohle, etc.) nicht unter der Pfanne befindet. Außerdem sollte er konstant bei etwa 180°C stehen.
- Heute geht es nur noch darum, dass alles heiß wird und der Käse schmilzt. Das heißt, wir geben die Pfanne für etwa 15 Minuten in den Grill und alles ist fertig. Schnell und einfach ist heute die Devise.
- Zuletzt verteile ich mit einem kleinen Löffel die Creme fraichê darüber, streue gehackte Petersilie darauf und dann kann es losgehen.

Jetzt könnt ihr alles mit euren Gästen genießen und einfach aus der Pfanne futtern. Ich hoffe, euch gefällt dieses phänomenale Partyrezept. Wir fanden es super. Super einfach, super schnell und natürlich super lecker! Viel Spaß beim Nachmachen,

euer Andy

[amd-yrecipe-recipe:2]