

Nachos mit Salsadip, Erdnüsse im Knuspermantel und Popcorn mit Karamellgeschmack



Zutaten:

Nachos

- 1 Packung Teigfladen
- 5 EL Olivenöl
- Prise Paprikapulver
- Prise Salz und gemahlener Pfeffer
- Maiskeimöl zum Herausbacken

Salsadip

- 2 frische Chilischoten
- 1 Bund Frühlingszwiebel
- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 3 ½ EL Olivenöl
- 300 g geschälte und gewürfelte Tomaten
- 1 grüne Paprika
- Prise Salz, Pfeffer und Zucker

Erdnüsse im Knuspermantel

- 500 g geschälte Erdnüsse
- 1 Eiweiß
- 4 TL Salz
- 4 TL Zucker
- 1 TL Chilipulver
- 1 EL Oregano
- 1 EL Currypulver
- etwas Öl zum Herausbacken

Popcorn mit Karamellgeschmack

- 80 g getrockneter Popcornmais
- 60 g Honig
- 150 g brauner Zucker
- 2 EL Butter
- etwas Öl

Nachos:

Damit die Nachos auch ihren einzigartigen Geschmack bekommen, braucht es eine bestimmte Gewürzmischung. Dafür Olivenöl, Paprikapulver, gemahlene Pfeffer und eine Prise Salz in einer Schüssel vermischen. Je nach Belieben von jeder Zutat mehr oder weniger hinzufügen. Die Tortillafladen in Dreiecke schneiden. Die Dreiecke anschließend in der Gewürzmischung baden und mit den Händen kräftig einmassieren. In einer Pfanne Öl erhitzen. Die Nachos vorsichtig in das heiße Öl geben, bis sie schön knusprig sind. Auf einem Küchenpapier das überschüssige Fett abtupfen und mit Salz bestreuen.

Salsadip:

Die Frühlingszwiebel, Zwiebel und Paprika in sehr kleine Würfel schneiden. Knoblauch fein hacken und alles zusammen mit den Tomaten in eine Schüssel geben. Je nach Belieben Chilischoten dazugeben. Mit Öl, Salz, Pfeffer und einer Prise Zucker abschmecken.

Erdnüsse im Knuspermantel:

Ein Eiklar in eine Schüssel geben. Zucker, Salz und die weiteren Gewürze hinzugeben und kurz verrühren. Die Erdnüsse dazugeben und mit den Händen vermengen, sodass sie gut mit der Gewürzmischung bedeckt werden. Öl in einer Pfanne erhitzen und die Erdnüsse in das heiße Fett geben. Die Nüsse aus der Pfanne geben, sobald sie eine goldbraune Farbe bekommen haben. Auf einem Küchenpapier abtupfen und mit Salz verfeinern. Damit die Erdnüsse schön knusprig werden, auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und für etwa 10 Minuten bei 150°C rösten.

Popcorn mit Karamellgeschmack:

In einem hohen Topf etwas Öl erhitzen. Sobald das Öl heiß ist, den Popcornmais hinzufügen und Deckel drauf – dann können die Maiskörner aufpoppen. Butter und Zucker in einem weiteren Topf erhitzen. Honig dazugeben und zu einer Karamellmasse schmelzen lassen. Sobald die Masse leicht zu schäumen beginnt, den Topf vom Herd nehmen. Das Popcorn in eine Schüssel füllen und die Karamellmasse darüber gießen. Alles schnell und gleichmäßig verrühren. Hierfür eignet sich ein Holzlöffel.