

# Pulled-Pork-Cheese-Nachos

Zum Super Bowl oder für einen geselligen Abend

**Ihr habt gerade Pulled Pork gemacht und es ist noch jede Menge übrig? Als echte Super Bowl Fans sucht Ihr noch nach einem stilechten Super Bowl Snack? Ihr benötigt noch einen coolen Snack für einen geselligen Abend mit Freunden? Kein Problem hier kommt das ultimative Rezept genau für Euch. Insbesondere zur Resteverwertung nach einem leckeren Pulled Pork Dinner, sind diese Nachos super, schnell gemacht. Das Rezept könnt Ihr im Übrigen nach Belieben mit Euren Lieblings-Toppings erweitern oder verfeinern. Als Beilage passt hier ein echt amerikanischer Coleslaw oder Ihr verzehrt die leckeren Pulled-Pork-Cheese-Nachos einfach so.**

## Zutaten

- 1 große Tüte Tortilla-Chips
- 400 g Pulled Pork
- 2 Rote Zwiebeln
- 1 Tüte geriebener Cheddar
- 6 EL BBQ-Sauce

## Zubereitung

- Den Ofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorwärmen
- Die Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden.
- Nun eine Auflaufform mit einer Lage Nachos belegen, Pulled Pork darauf, Zwiebeln darüber, mit etwas BBQ-Sauce beträufeln und mit dem Cheddar bestreuen. In der gleichen Reihenfolge macht Ihr nun weiter mit den Tortilla-Chips. Bis Eure Auflaufform voll ist.
- Auflaufform in den Backofen stellen und für etwa 10 Minuten backen, bis der Käse schön zerlaufen ist.



---

Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/pulled-pork-cheese-nachos/>