KIKKOMAN

Taco-Mayo-Dip mit überbackenen Bohnen-Nachos

Gesamtzeit **15 Min.** **10 Min.** Vorbereitungszeit **5 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
4.058 kJ / 970 kcal

Fett: **54 g** Eiweiß: **28,9 g**
Kohlenhydrate: **97,3 g**

ZUTATEN

2 Portion(en)

Taco-Mayo-Dip:

3 EL	Mayonnaise
1 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
1 TL	Sriracha-Sauce
2 EL	Limettensaft
1 EL	Agavendicksaft
1 TL	Paprikapulver, geräuchert
0,5 TL	gemahlener Kreuzkümmel
0,5 TL	gemahlener Koriander
1 EL	gehackter frischer Koriander

Für die Nachos mit Bohnen:

300 g	gekochte schwarze Bohnen
3 EL	Kikkoman Teriyaki Marinade
150 g	gesalzene Nachos
1 TL	gemahlener Kreuzkümmel
1 TL	gemahlener Koriander
60 g	geriebener Cheddar-Käse
0,5 Bund	frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

3 EL Mayonnaise - **1 EL** Kikkoman Teriyaki Marinade - **1 TL** Sriracha-Sauce - **2 EL** Limettensaft - **1 EL** Agavendicksaft - **1 TL** Paprikapulver, geräuchert - **0,5 TL** gemahlener Kreuzkümmel - **0,5 TL** gemahlener Koriander - **1 EL** gehackter frischer Koriander
Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Zutaten für den Dip gründlich mischen und in den Kühlschrank stellen.

Schritt 2

300 g gekochte schwarze Bohnen - **3 EL** Kikkoman Teriyaki Marinade - **150 g** gesalzene Nachos - **1 TL** gemahlener Kreuzkümmel - **1 TL** gemahlener Koriander - **60 g** geriebener Cheddar-Käse - **0,5 Bund** frischer Koriander
Die schwarzen Bohnen mit der Kikkoman Teriyaki Marinade mischen. Die Nachos auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech verteilen. Mit Gewürzen, Bohnen und Käse bestreuen. Etwa 5 Minuten überbacken, bis der Käse schmilzt. Mit dem Dip und frischem Koriander servieren.