

ANGEBOTE IM DOPPELPAK!



**BIS 16 €
SPAREN***

Pampered Chef startet in die Grillsaison!
Sichere dir vom **11. bis 17. Mai 2020**
folgende zwei Produkte zum Aktionspreis!

ROCKCROK® GRILLSTEIN

#PB1521 | Für **79 €** statt 89 €

KOCHZANGE

#PB1580 | Für **25 €** statt 31 €

Melde dich gleich bei mir!

* Die Angebote sind gültig für Kochshows und Einzelbestellungen, die vom 11. bis zum 17. Mai 2020 gehalten und bis zum 20. Mai 2020 (vor 24 Uhr) eingegeben und abgeschickt werden. Die Angebote sind nicht kombinierbar mit Gastgeber-Prozentsen und können nicht als Halbpriis-Produkt erworben werden.

TIPP: ÜBERBACKENE NACHOS

Zubereitung ca. 15 Min., fertig in 40 Min. / für ca. 6 Portionen

1. Grill bei mittel-hoher Hitze oder Backofen bei 230 °C vorheizen.
2. **Je 1 kleine Dose Mais und Kidneybohnen** auf einem Sieb abtropfen lassen. **1 rote Paprika- und 2 Peperonischoten** entkernen und in feine Würfel schneiden. **1 kleine rote Zwiebel** würfeln. **Ca. 400 g Käse, z. B. Cheddar oder Gouda**, raspeln.
3. Gemüse mit **2 EL Öl** vermengen und auf dem **Rockcrok® Grillstein** verteilen. Im geschlossenen Grill oder im Backofen auf der unteren Schiene 14-16 Min. garen. Grillstein auf eine feuerfeste Unterlage stellen, Gemüse entnehmen und etwas abtropfen.
4. **Ca. 200 g Tortilla Chips** auf dem **Rockcrok® Grillstein** verteilen. Darüber kommt erst die Hälfte des Käses, dann des Gemüses. Weitere **200 g Tortilla Chips** sowie restliche Zutaten in gleicher Reihenfolge darauf verteilen. Die Nacho-Mischung 5-7 Min. in den geschlossenen Grill oder den Backofen geben bis der Käse geschmolzen ist.
5. Zum Servieren mit frischem, gehacktem **Koriander (1 kleiner Bund)** bestreuen.