



# Loaded Mediterranean Nachos mit Pesto Calabrese

**Knusprige Loaded Nachos aus dem Airfryer mit ORO di Parma Pesto Calabrese, Mozzarella und mediterranen Zutaten – schnell gemacht für jede Party.**

---

 Leicht    4 Portionen    17 min.

---



Diese Loaded Nachos aus dem Airfryer kombinieren knusprige Chips mit ORO di Parma Pesto Calabrese, geschmolzenem Mozzarella und mediterranen Toppings – schnell gemacht und ideal als herzhaftes Partyfood.

## Zutaten

200 g Tortilla-Chips

150 g geriebener

Mozzarella

150 g Kirschtomaten

(halbiert)

1 kleine rote Zwiebel (ca.

60 g), in feinen Ringen

40 g schwarze Oliven (in

Scheiben)

6 EL ORO di Parma Pesto

Calabrese

2 EL Schmand oder

Friskäse (optional)

1 TL ORO di Parma

Tomatenmark (optional)

Frischer Basilikum (ca. 5

g)

## Schritt 1: Chips vorbereiten

Verteile die Tortilla-Chips gleichmäßig auf Backpapier oder direkt im Airfryer-Korb.

## Schritt 2: Toppings schichten

Belege die Chips mit Kirschtomaten, Zwiebeln und Oliven.

Verteile 3 EL ORO di Parma Pesto Calabrese in kleinen

Klecksen darüber. Bestreue alles gleichmäßig mit Mozzarella.

## Schritt 3: Backen im Airfryer

Backe die Nachos bei 180 °C für 5–7 Minuten, bis der Käse vollständig geschmolzen ist.

## Schritt 4: Finalisieren

Gib nach dem Backen die restlichen 3 EL ORO di Parma Pesto

Calabrese darüber. Optional mit etwas Schmand oder

Friskäse toppen. Mit frischem Basilikum garnieren und

sofort servieren.

## Verwendete Produkte:

