

# Fürs ganze Team: Nachos & Rindersteak

Salsa, Chorizo-Käse Dip und Jalapeno-Kräutercreme

Thermomix kocht • 1640 kcal • Tag 5 kochen

31



Rinderhüftsteak



Chorizo



Tortilla-Chips



junger Gouda, gerieben



Jalapeno



rote Zwiebel



Avocado



Tomate



Gewürzmischung „Hello Fiesta“



Kochsahne



Crème fraîche, Bio



Petersilie glatt



Schnittlauch



Hartkäse ital. Art, gerieben



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe das Fleisch und die Kräuter mit Küchenpapier trocken.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Wasser\*, Öl\*, Zucker\*

## Kochutensilien

Thermomix®, Auflaufform, große Pfanne, kleine Schüssel, kleiner Topf

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Rinderhüftsteak	250 g	375 g	500 g
Chorizo 7)	120 g	200 g	240 g
Tortilla-Chips	225 g	300 g	450 g
junger Gouda, gerieben 7)	100 g	150 g	200 g
Jalapeño NL   ES   MA	1	2	2
rote Zwiebel DE   NL   EG	1	1	2
Avocado GT   ES   MX   CL   MA   PE   EG   MZ   CO   DM   IL   ZA   TZ   KE   PT	1	2	2
Tomate NL   ES   MA   BE	2	3	4
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	6 g	10 g	12 g
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
Crème fraîche, Bio 7)	100 g	200 g	200 g
Petersilie glatt/Schnittlauch	30 g	40 g	60 g
Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8)	20 g	40 g	40 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 750 g)
Brennwert	913 kJ/218 kcal	6863 kJ/1640 kcal
Fett	15,3 g	114,9 g
– davon ges. Fettsäuren	6,1 g	46,1 g
Kohlenhydrate	11,5 g	86,7 g
– davon Zucker	2 g	14,7 g
Eiweiß	8,3 g	62,2 g
Salz	1,03 g	7,74 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 7) Milch (einschließlich Laktose) 8) Eier

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland GT: Guatemala ES: Spanien MX: Mexiko CL: Chile MA: Marokko PE: Peru EG: Ägypten MZ: Mosambik CO: Kolumbien DM: Dominica IL: Israel ZA: Südafrika TZ: Tansania KE: Kenia PT: Portugal NL: Niederlande BE: Belgien



## Zu Beginn

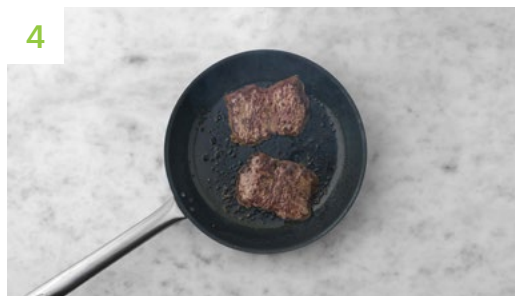
**Jalapeño (Achtung: scharf!)** entkernen und in ca. 2 cm Stücke schneiden.

**Zwiebel** abziehen und halbieren.

Einige Blätter der **Kräuter** für die Deko abzupfen und beiseitelegen, restliche **Kräuter** in grobe Stücke schneiden.

**Tomaten** in kleine Würfel schneiden.

Die Hälfte **Zwiebel**, **Jalapeño** nach Belieben (**Achtung: scharf!**), die Hälfte der **Kräuter**, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



## Chorizo & Steaks braten

In einem kleinen Topf 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Olivenöl\*** erhitzen. **Chorizo** darin 4 – 5 Min. anbraten. Die Hälfte herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2 EL [3 EL | 4 EL] **Chorizoöl** in eine große Pfanne geben.

In der großen Pfanne **Chorizoöl** erhitzen und **Steaks** je Seite 1 – 2 Min. (für rare), 2 – 3 Min. (für medium), 3 – 4 Min. (für well done) braten. Anschließend aus der Pfanne nehmen und kurz, in Alufolie gewickelt, ruhen lassen.

### Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



## Salsa & Kräutercreme

10 g [15 g | 20 g] **Olivenöl\***, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Tomatenwürfel** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Reverse/Stufe 3** mischen. **Salsa** umfüllen.

**Jalapeño** nach Belieben (**Achtung: scharf!**) und restliche **Kräuter** in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Crème fraîche**, **Salz\***, **Zucker\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **15 Sek./Stufe 3** vermischen. **Kräutercreme** umfüllen.

Mixtopf spülen und trocknen.



## Käsesoße vollenden

**Hartkäse** und die Hälfte **Gouda** in den Mixtopf zugeben und **4 Min./95 °C/Reverse/Stufe 1** vermischen.

Angebratene **Chorizo** aus dem Topf zugeben und mit dem Spatel untermischen. **Soße** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Tipp:** Wenn die Soße zu dick ist, füge esslöffelweise Wasser hinzu.



## Für die Käsesoße

Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. 10 g [10 g | 15 g] **Öl\*** zugeben und **3 Min./120 °C/Stufe 1** dünsten.

**Kochsahne**, die Hälfte „**Hello Fiesta**“ und 40 g [50 g | 60 g] **Wasser\*** zugeben und **5 Min./95 °C/Reverse/Stufe 2** erwärmen.

Währenddessen **Steaks** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und restlichem „**Hello Fiesta**“ rundum würzen.

**Chorizo** in 1 cm große Würfel schneiden.



## Anrichten

Währenddessen **Nachos** in eine Auflaufform geben, mit restlichem **Käse** und restlicher **Chorizo** bestreuen und 3 – 5 Min. unter dem Grill überbacken, bis der **Käse** geschmolzen ist.

**Avocado** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

**Steak** nach Belieben in Scheiben schneiden.

**Steak** und **Avocado** auf den **Chips** anrichten, mit den **Soßen** servieren und alles mit restlichen **Kräutern** garnieren.

**Guten Appetit!**