

Fürs ganze Team: Nachos & Rindersteak

Salsa, Chorizo-Käse Dip und Jalapeno-Kräutercreme

Thermomix kocht • 1640 kcal • Tag 5 kochen



Rinderhüftsteak

Chorizo



Tortilla-Chips



Jalapeno



rote Zwiebel



Avocado



Tomate



Petersilie glatt



Schnittlauch



Crème fraîche, Bio



Kochsahne



Hartkäse ital. Art, gerieben



junger Gouda, gerieben



Gewürzmischung „Hello Fiesta“



- 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*, Zucker*, Öl*

Kochutensilien

Thermomix®, 1 Auflaufform, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 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 |
| 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 |
| Petersilie glatt/Schnittlauch | 30 g | 40 g | 60 g |
| Crème fraîche, Bio 7) | 100 g | 200 g | 200 g |
| Kochsahne 7) | 150 g | 225 g** | 300 g |
| Hartkäse ital. Art, gerieben 7) 8) | 20 g | 40 g | 40 g |
| junger Gouda, gerieben 7) | 100 g | 150 g | 200 g |
| Gewürzmischung „Hello Fiesta“ | 6 g | 10 g | 12 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 BE: Belgien



Zu Beginn

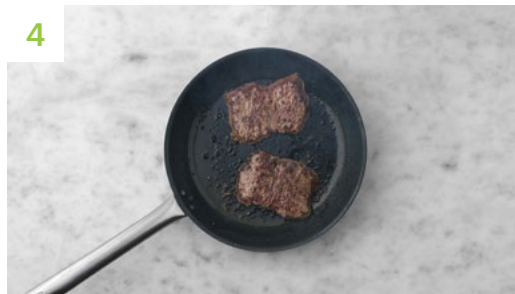
Jalapeño (Achtung: scharf!) entkernen und in ca. 2 cm Stücke schneiden.

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!**) und 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 vom **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.

Steaks nach Belieben in Scheiben schneiden.

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

Guten Appetit!