KIKKOMAN

Überbackene Nachos mit Guacamole und Salsa

Gesamtzeit **30 Min.** **20 Min.** Vorbereitungszeit **10 Min.** Kochzeit

Nährwertangaben (pro Portion):
1'933 kJ / 463 kcal

Fett: **30.3 g** Eiweiss: **15.9 g**
Kohlenhydrate: **30.7 g**

ZUTATEN

8 Portion(en)

Nachos

1	Knoblauchzehe
3 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
	Frisch gemahlener Pfeffer
1 Prise	Kreuzkümmel
250 g	Rindssteak (Lende)

Guacamole

50 g	Cherrytomaten
50 g	Schalotten
1	Knoblauchzehe
2 EL	Olivenöl
2	reife Avocados
2 EL	Kikkoman natürlich gebraute Sojasauce
1	Limette
10 g	frischer Koriander
1 Prise	Kreuzkümmel
300 g	Nachos-Chips
125 g	geriebener Käse - Cheddar und/oder Mozzarella
100 g	Cherrytomaten
75 g	Zuckermais (Konserve)
50 g	eingelegte rote Zwiebeln
100 g	Crème fraîche
100 g	Tomatensalsa
	Frischer Koriander

ZUBEREITUNG

Schritt 1

Den Knoblauch fein reiben und mit Sojasauce, Pfeffer und Kreuzkümmel vermischen. Das Steak 10 Minuten lang darin marinieren. Dann in einer heissen Grillpfanne 4 Minuten pro Seite grillieren. Alternativ in einer Standard-Pfanne mit wenig Öl braten. Bevor das Steak in Streifen geschnitten wird, ca. 5 Minuten ruhen lassen.

Schritt 2

Für die Guacamole Tomaten, Schalotten und Knoblauch fein würfeln, mit Olivenöl vermischen und dann die gewürfelte Avocado hinzufügen. Etwas durchmischen und dann mit Sojasauce, Limettensaft, gehacktem Koriander und Kreuzkümmel abschmecken.

Schritt 3

Die Nachos-Chips auf ein Backblech oder in eine Bratpfanne geben. Mit dem Käse bestreuen und im vorgeheizten Backofen (180 °C) 5-6 Minuten backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Schritt 4

Die Nachos mit dem geschnittenen Steak, Guacamole, halbierten Tomaten, Mais, eingelegten Zwiebeln, Crème fraîche, Salsa und frischem Koriander belegen.