

# 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 gebrauchte 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 gebrauchte 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
- 100 g** 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.