

Rezept

# Käse-Nachos mit Steakfleisch und schwarzen Bohnen

Ein Rezept von Käse-Nachos mit Steakfleisch und schwarzen Bohnen, am 21.06.2024

## Zutaten

### Für die Würzpaste

- |                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| <b>1 EL</b> Olivenöl                 | <b>1 EL</b> fein gehackte Knoblauchzehen, ca. 2 bis 3 Zehen |
| <b>1 TL</b> reines Chilipulver       | <b>1 TL</b> Rohrohrzucker                                   |
| <b>1/2 TL</b> grobes Meersalz        | <b>1/2 TL</b> Chipotle-Chilipulver                          |
| <b>1/4 TL</b> gemahlener Kreuzkümmel |   |

### Käse-Nachos mit Steakfleisch

- |   |  |
|---|--|
| <b>700 g</b> Skirt-Steak (Kronfleisch; etwa 1 1/2–2 cm dick), überschüssiges Fett entfernt, entlang der Faser in 30 cm lange Stücke geschnitten | <b>350 g</b> Tortillachips gekauft   |
| <b>250 g</b> pikanter Cheddar, gerieben   | <b>440 g</b> 1 Dose schwarze Bohnen (440 g), Bohnen abgespült und abgetropft |
|   | <b>250 g</b> milder Cheddar, gerieben  |

### Tomaten-Avocado-Salsa

- |   |  |
|---|--|
| <b>3</b> Eiertomaten, Stielansatz und Kerne entfernt, Fruchtfleisch gewürfelt | <b>2</b> Avocados, Fruchtfleisch gewürfelt                           |
| <b>1 Handvoll</b> fein gehackte Korianderblätter                              | <b>5 EL</b> feine rote Zwiebelwürfel, ca. 1 Zwiebel                  |
| <b>1 EL</b> frisch gepresster Limettensaft                                    | <b>2-3</b> eingelegte Jalapeño-Chilis (nach Geschmack), fein gehackt |
| grobese Meersalz  | <b>1 EL</b> fein gehackte Knoblauchzehen, ca. 2 bis 3 Zehen          |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 12-15 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min

## Zubereitung

1. Für die Tomaten-Avocado-Salsa die Zutaten bis auf das Salz in einer mittelgroßen Schüssel vermengen. Mit Salz abschmecken. Die Salsa bei Raumtemperatur etwa 30 Min. durchziehen lassen. (Nach Belieben bis zu 2 Std. im Voraus zubereiten. Zugedeckt im Kühlschrank aufbewahren und vor dem Servieren Raumtemperatur annehmen lassen.)
2. Die Zutaten für die Würzpaste in einer kleinen Schüssel verrühren und die Steakstücke auf beiden Seiten damit bestreichen. Vor dem Grillen 15–30 Min. Raumtemperatur annehmen lassen.

3. Den Grill für direkte starke Hitze (230–290 °C) vorbereiten.

---

4. Den Grillrost mit der Bürste säubern. Die Steaks über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel bis zum gewünschten Gargrad grillen, 4–6 Min. für rosa/rot (medium rare), dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und 3–5 Min. nachziehen lassen. Anschließend gegen die Faser in mundgerechte Stücke schneiden.

---

5. Jeweils die Hälfte der Tortillachips, des Steakfleischs, der schwarzen Bohnen und der beiden Käse gleichmäßig vermischt auf einem großen Backblech verteilen. Das Blech über direkter starker Hitze bei geschlossenem Deckel etwa 5 Min. auf den Grillrost legen, bis der Käse geschmolzen ist.

---

6. Die Nachos heiß auf dem Blech servieren und Tomaten-Avocado- Salsa dazu reichen.

---

7. Die übrigen Nacho-Zutaten auf einem zweiten großen Blech genauso zubereiten.