

## Rezept

# Nacho-Teller mit Rind und Avocadosalsa

Ein Rezept von Nacho-Teller mit Rind und Avocadosalsa, am 13.10.2024

## Zutaten

- |   |  |
|---|--|
| <b>1</b> Zwiebel  | <b>1</b> Knoblauchzehe                 |
| <b>2 EL</b> Öl  | 1/2 TL Kreuzkümmelsamen                |
| <b>200 g</b> Rinderhackfleisch                                    | <b>3</b> Tomaten (ca. 300 g)           |
| 1/2-1 rote Chilischote  | <b>1</b> reife Avocado                 |
| <b>3 EL</b> Limettensaft  | 1/2 Bund Koriandergrün                 |
| Salz  | <b>1</b> Packung Tortillachips (125 g) |
| <b>60 g</b> Cheddar (grob gerieben), ersatzweise anderer Hartkäse |  |

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 975 kcal

## Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch schälen und würfeln bzw. hacken. Öl erhitzen, Zwiebel und Kreuzkümmel darin dünsten, bis die Zwiebel glasig ist. Das Hackfleisch dazugeben und grob krümelig braten. Inzwischen Tomaten waschen und die Stielansätze entfernen. 2 Tomaten grob würfeln und mit dem Knoblauch zum Hackfleisch geben und unterrühren. Alles offen bei mittlerer Hitze schmoren, bis die Sauce dickflüssig ist.
2. Die übrige Tomate quer halbieren, entkernen und würfeln. Chilischote längs halbieren, entkernen und fein hacken. Avocado längs halbieren und entkernen. Fruchtfleisch mit einem großen Löffel aus den Schalen heben und würfeln. Erst mit Limettensaft, dann mit Tomatenwürfeln und Chili mischen. Korianderblättchen abzupfen, grob hacken und untermischen. Die Salsa salzen.
3. Backofengrill vorheizen. Die Tortillachips auf zwei ofenfeste Teller verteilen. Hackfleischsauce salzen, auf die Chips geben und mit Cheddar bestreuen. Im Ofen auf dem Rost (oben) in 3-4 Min. goldgelb übergrillen. Avocadosalsa daraufgeben und servieren.