

Rezept

# Tex-Mex-Frühstück mit Rindfleisch und Kidneybohnen auf Toast

Ein Rezept von Tex-Mex-Frühstück mit Rindfleisch und Kidneybohnen auf Toast, am 09.06.2026

## Zutaten

<b>1</b> Tomate	<b>1</b> Knoblauchzehe
<b>1</b> Rindersteak (00 g)	<b>1 EL</b> Olivenöl
<b>4</b> Toastbrot-scheiben	<b>100 g</b> Kidneybohnen (Dose)
<b>2 EL</b> Ajvar (Paprikapaste)	<b>2 Stängel</b> Koriander
<b>1 TL</b> Zitronensaft	Kreuzkümmel
Salz	Pfeffer aus der Mühle

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 2 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 275 kcal

## Zubereitung

1. Die Tomate waschen, halbieren, den Stielansatz herausschneiden und die Tomate in Würfel schneiden. Den Knoblauch schälen und hacken.

---

2. Rindersteak in feine Streifen schneiden und in heißem Öl kurz braten. Knoblauch und Tomaten zugeben und bei geringer Hitze dünsten. Inzwischen die Brotscheiben toasten.

---

3. Die Bohnen abtropfen lassen, unter die Rindfleischstreifen geben und mit Ajvar vermengen. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blättchen abzupfen und fein hacken. Mit dem Zitronensaft unter die Fleischstreifen geben und mit 1 Prise Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer würzen. Auf flache Teller oder Schalen geben und mit den Toastscheiben servieren.