



Leichter kochen,
besser essen!



KW30 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de | HelloFresh.at | kundenservice@hellofresh.at

Mexikanischer Tortilla-Putenbrust-Auflauf mit Tomaten-Salsa und krossen Kartoffelwürfeln

Heute füllen wir keine Tortillas, sondern nutzen Tortilla-Chips, um dem Auflauf den richtigen mexikanischen Flair zu geben. Schön scharf (wenn Du magst - sonst die Chili einfach weglassen oder sparsam einsetzen), schön knusprig und schön fürs Sommerfeeling. Guten Appetit!



35 min.



Stufe 3



Kartoffeln



Knoblauch



Putenbrust



Tomaten



Zwiebel, rot



Chilischote, rot



Petersilie



Tortilla-Chips



Cheddar, gerieben



Schmand

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Kartoffeln	600 g	1200 g
Knoblauch ⊕	1/8	1/4
Putenbrust	2	4
Tomaten	2	4
Zwiebel, rot ⊕	1/2	1
Chilischote, rot ⊕	1/2	1
Petersilie	5 g	10 g
Tortilla-Chips 15)	20 g	40
Cheddar, gerieben 7) ⊕	50 g	100 g
Schmand 7) ⊕	100 g	200 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

7) Lactose 15) Kann
Spuren von Allergenen
enthalten

Nährwerte pro Person

Kalorien: 755 kcal
Kohlenhydrate: 60 g
Fett: 34 g, Eiweiß: 45 g
Ballaststoffe: 6 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, Pfeffer, Olivenöl, Essig, Zucker, Butter oder Öl zum Einfetten

Was zum Kochen gebraucht wird

Backofen, großer Topf, Küchenpapier, Frischhaltefolie, Sieb, große Pfanne (2), Auflaufform

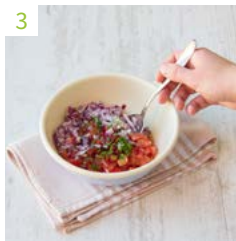
2



1 Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze (160 °C Umluft) vorheizen.
Einen großen Topf mit reichlich gesalzenem Wasser zum Kochen bringen.

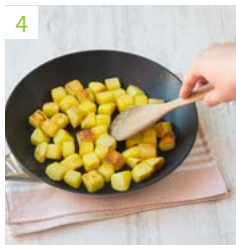
2 **Kartoffeln** waschen, schälen und in 2 cm große Würfel schneiden. **Knoblauch** abziehen und sehr fein hacken. **Putenbrust** mit Küchenpapier trockentupfen, zwischen Frischhaltefolie legen und behutsam, z.B. mit dem Boden einer Pfanne, ein wenig flacher klopfen. Dann in ca. 2 cm breite Streifen schneiden, auf beiden Seiten mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und beiseite stellen. **Kartoffelwürfel** ca. 5 Min. im kochenden Wasser garen, durch ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abschrecken.

3



3 Für die Tomaten-Salsa: **Tomaten** waschen. **Zwiebel** abziehen. **Chili** waschen, halbieren und entkernen. **Petersilie** waschen und trocken-schütteln. Alle Zutaten sehr klein schneiden, von der **Petersilie** ein wenig für die Garnierung zur Seite stellen. Dann in einer Schüssel mit 1 EL **Olivenöl**, ½ EL **Essig** und 1 TL **Zucker** vermischen und kurz ziehen lassen. (Wer es schärfer mag, fügt noch ein paar Chilikerne hinzu.)

4



4 In einer großen beschichteten Pfanne 2 EL **Öl** bei mittlerer Hitze erwärmen. **Knoblauch** hineingeben und kurz anbraten. **Kartoffelwürfel** dazugeben und im Knoblauchöl schwenken, mit **Salz** und **Pfeffer** würzen und 8–12 Min. unter gelegentlichem Wenden weiterbraten, bis die **Kartoffeln** schön braun und knusprig sind.

5



5 In der zweiten Pfanne ½ EL **Olivenöl** erhitzen. **Putenstreifen** darin auf jeder Seite ca. 2 Min. scharf anbraten. In einer leicht gefetteten, feuerfesten Auflaufform verteilen, mit **Tortilla-Chips**, **Tomaten-Salsa** und **Cheddar** bedecken. Den Auflauf im Ofen auf der mittleren Schiene 6–8 Min. fertigbaren.

6 Die knusprigen **Kartoffelwürfel** auf Tellern verteilen, den **Tortilla-Putenbrust-Auflauf** dazu anrichten, mit restlicher **Petersilie** bestreuen und mit ein wenig **Schmand** genießen!