

# Fajita-Austernpilze in Soft-Tacos mit pikanter Salsa Macha und Süßkartoffel

Vegan 20 – 30 Minuten • 1154 kcal • Tag 3 kochen

33



Austernpilze nach Fajita-Art



Weizentortillas



Süßkartoffel



Tomate



Zwiebel



Knoblauchzehe



Limette, ungewachst



Erdnüsse, gesalzen



vegane Mayonnaise



milder Chili-Mix



Gewürzmischung  
„Hello Paprika“





# Los geht's

Wasche das Gemüse und Obst ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Salz\*, Pfeffer\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne und 2 kleine Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Austernpilze nach Fajita-Art <b>11)</b>	200 g	400 g	400 g
Weizentortillas <b>15)</b>	200 g	300 g	400 g
Süßkartoffel <b>ES   US   EG   HN</b>	1	1	1
Tomate <b>NL   ES   MA   BE</b>	1	2	2
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Knoblauchzehe <b>ES</b>	1	1	2
Limette, ungewachst <b>BR   MX   ES   CO</b>	1	1	2
Erdnüsse, gesalzen <b>1)</b>	40 g	60 g	80 g
vegane Mayonnaise	50 g	75 g	100 g
milder Chili-Mix	2 g	4 g	4 g
Gewürzmischung „Hello Paprika“	4 g	6 g	8 g

\*\*Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

## Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 560 g)
Brennwert	866 kJ/207 kcal	4829 kJ/1154 kcal
Fett	12,4 g	68,9 g
– davon ges. Fettsäuren	1,3 g	7,1 g
Kohlenhydrate	18,8 g	104,9 g
– davon Zucker	2,8 g	15,7 g
Eiweiß	4,1 g	22,9 g
Salz	0,66 g	3,67 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

**Allergene:** 1) Erdnüsse 11) Soja 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland NL: Niederlande ES: Spanien MA: Marokko BE: Belgien US: Vereinigte Staaten EG: Ägypten HN: Honduras BR: Brasilien MX: Mexiko CO: Kolumbien



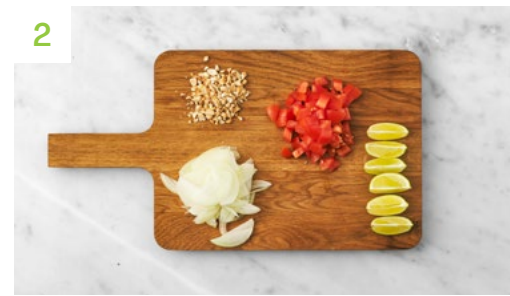
## 1 Süßkartoffel backen

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Süßkartoffel** schälen und in 1 cm Würfel schneiden.

**Süßkartoffelwürfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, „Hello Paprika“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen.

**Süßkartoffelwürfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben und im Ofen 25 – 30 Min. backen.



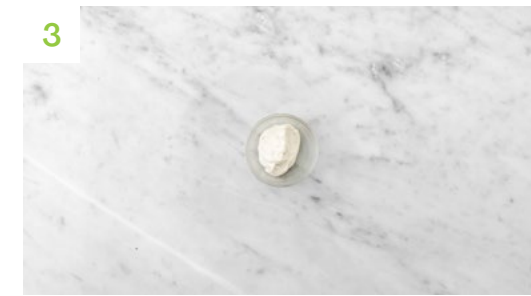
## 2 Kleine Vorbereitung

**Erdnüsse** grob hacken.

**Zwiebel** halbieren und in feine Streifen schneiden.

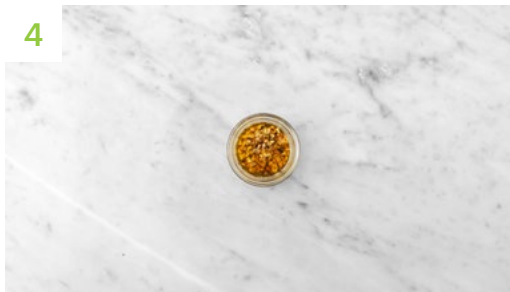
**Limette** in 6 Spalten schneiden.

**Tomate** in 1 cm Würfel schneiden.



## 3 Für die Limettencreme

In einer kleinen Schüssel **vegane Mayonnaise** und **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenspalte** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## 4 Für die Salsa Macha

**Erdnüsse** und **Chili-Mix** (**Achtung: scharf!**) in eine zweite kleine Schüssel geben.

In einer großen Pfanne 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** erhitzen.

**Knoblauch** dazupressen und 1 Min. anschwitzen.

**Knoblauch-Öl** in die kleine Schüssel mit **Erdnuss-Chili** geben und vermengen. Mit **Salz\*** würzen.



## 5 Fajita-Füllung braten

In der großen Pfanne erneut 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** erhitzen. **Zwiebelstreifen** und **Fajita-Austernpilze** dazugeben und 4 – 6 Min. anbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Weizentortillas** in den letzten 2 – 3 Min. mit in den Ofen geben und aufbacken.



## 6 Anrichten

**Tortillas** mit ein wenig **Limettencreme** bestreichen, gebackene **Fajita-Austernpilze** und **Süßkartoffelwürfel** darauf verteilen. Danach mit **Salsa Macha** beträufeln.

Mit restlichen **Limettenspalten** anrichten.

**Guten Appetit!**

### milder Chili-Mix

Sei etwas vorsichtig beim Würzen mit unserem milden Chili. Trotz seines Namens kann der Schärfegrad variieren. Starte mit weniger Chili-Mix und taste Dich an Deine Wohlfühl-Schärfe heran.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

