

Mexican Pulled Pork Sandwich

mit Guacamole & Salsa Roja, dazu Süßkartoffelchips

35 – 45 Minuten • 1200 kcal • Tag 5 kochen



Pulled Pork



Süßkartoffel



Avocado



Jalapeño



würziger Gouda, gerieben



Tomate



Aioli



Limette, gewachst



Koriander



Ketchup



Gewürzmischung
„Hello Fiesta“



Ciabatta-Brot



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl*, Zucker*, Pfeffer*, Wasser*, Salz*

Kochutensilien

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

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pulled Pork 9)	250 g	375 g	500 g
Süßkartoffel ES US EG HN	1	1	1
Avocado GT ES MX CL MA PE EG MZ CO DM IL ZA TZ KE PT	2	3	4
Jalapeño NL ES MA	1	1	2
würziger Gouda, gerieben 7)	75 g	100 g	150 g
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Aioli 8) 9)	20 g	40 g	40 g
Limette, gewachst BR MX ES CO	1	1	2
Koriander	10 g	10 g	10 g
Ketchup 10)	25 g	25 g	50 g
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	4 g	6 g	8 g
Ciabatta-Brot 15)	250 g	375 g**	500 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. 750 g)
Brennwert	669 kJ/160 kcal	5023 kJ/1200 kcal
Fett	8 g	59,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,4 g	18,1 g
Kohlenhydrate	15,1 g	113,5 g
– davon Zucker	3,2 g	24,3 g
Eiweiß	6,3 g	47,5 g
Salz	0,74 g	5,59 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: **7**) Milch (einschließlich Laktose) **8**) Eier **9**) Senf **10**) Sellerie **15**) Weizen

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

Ursprungsländer: **GT:** Guatemala **ES:** Spanien **MX:** Mexiko **CL:** Chile **MA:** Marokko **PE:** Peru **EG:** Ägypten **MZ:** Mosambik **CO:** Kolumbien **DM:** Dominica **IL:** Israel **ZA:** Südafrika **TZ:** Tansania **KE:** Kenia **PT:** Portugal **US:** Vereinigte Staaten **HN:** Honduras **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **BR:** Brasilien



1 Jalapeños einlegen

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

Erhitze 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Limette vierteln.

Jalapeños nach Belieben entkernen (**Achtung: scharf!**) und in feine Streifen schneiden.

In einer kleinen Schüssel 50 ml [75 ml | 100 ml] heißes **Wasser***, **Saft** von 2 [3 | 4] **Limettenvierteln**, 0,5 TL

[0,75 TL | 1 TL] **Salz*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** vermengen.

Jalapeños hinzugeben und bis zum Ende des Rezeptes marinieren lassen.



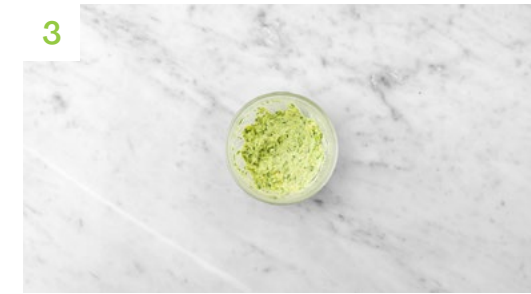
2 Für die Süßkartoffeln

Süßkartoffel in 0,5 cm Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel **Süßkartoffelscheiben** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, drei Viertel vom „**Hello Fiesta**“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Süßkartoffelscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen 25 – 30 Min. backen.

Tipp: Verwende für 4 P. 2 Bleche.



3 Für die Guacamole

Koriander mit Stielen fein hacken.

Avocados halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** mit der Hälfte vom **Koriander**, **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel** und **Aioli** in eine große Schüssel geben und mithilfe einer Gabel zu einer **Guacamole** verarbeiten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



4 Für die Salsa Roja

Tomate grob in die große Schüssel aus Schritt 2 reiben.

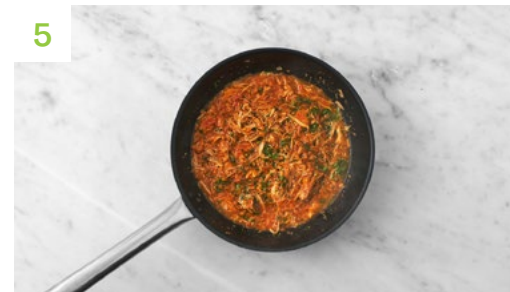
Ketchup, restlichen **Koriander**, restliches „**Hello Fiesta**“, **Saft** von 1 [1 | 2] **Limettenviertel**, **Salz*** und **Pfeffer*** dazugeben und vermengen.

Ciabatta quer halbieren, dann waagrecht aufschneiden.

Brothälften mit etwas **Öl*** beträufeln, obere Hälfte mit **geriebenem Gouda** bestreuen und in den letzten 5 Min. der Süßkartoffelgarzeit mit den Schnittseiten nach oben mit auf das Backblech geben.

Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



5 Pulled Pork anbraten

In den letzten 5 Min. der Ofengarzeit in einer großen Pfanne mit Deckel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Pulled Pork darin 2 – 3 Min. anbraten.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] von der **Salsa Roja** unter das **Pulled Pork** rühren.



6 Anrichten

Untere **Ciabattahälfte** mit etwas **Guacamole** bestreichen.

Pulled Pork darauf verteilen und nach Belieben mit etwas **Salsa Roja** und eingelegten **Jalapeños** toppen.

Süßkartoffeln daneben anrichten und mit restlicher **Guacamole** und **Salsa Roja** servieren.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

