

Carnitas! Pulled Pork Tacos mit Tomatensalsa Avocado und Minz-Koriander-Topping

Zeit sparen 15 Minuten • 799 kcal • Tag 5 kochen

16



Weizentortillas



Pulled Pork



Avocado



Ketchup



Gewürzmischung
„Hello Cajun“



Limette, gewachst



Tomate



rote Zwiebel



Koriander



Minze



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

Gut, im Haus zu haben

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

Los geht's

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 hohes Rührgefäß und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizentortillas 15)	8	12	16
Pulled Pork 9)	250 g	375 g	500 g
Avocado MX CL KE ZW CO MA ES IL PE DO	1	2	2
Ketchup 10)	17 ml	25 ml**	34 ml
Gewürzmischung „Hello Cajun“	4 g	6 g	8 g
Limette, gewachst VN BR CO MX	2	3	4
Tomate DE	2	3	4
rote Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Koriander/Minze	10 g	10 g	10 g
Öl*, Zucker*, Wasser*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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	591 kJ/141 kcal	3341 kJ/799 kcal
Fett	7,09 g	40,04 g
– davon ges. Fettsäuren	1,98 g	11,19 g
Kohlenhydrate	12,79 g	72,26 g
– davon Zucker	3,44 g	19,45 g
Eiweiß	5,82 g	32,86 g
Salz	0,766 g	4,328 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: 9) Senf 10) Sellerie 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland MX: Mexiko CL: Chile KE: Kenia ZW: Simbabwe CO: Kolumbien MA: Marokko ES: Spanien IL: Israel PE: Peru DO: Dominikanische Republik VN: Vietnam BR: Brasilien NL: Niederlande EG: Ägypten

1



2



3



Tomatensalsa vorbereiten

Tortillas aus dem Kühlschrank nehmen und beiseite legen.

Limetten vierteln.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen und **Tomatenhälften** in 0,5 cm große Würfel schneiden.

Zwiebel in kleine Würfel schneiden.

Tomaten- und **Zwiebelwürfel** in eine kleine Schüssel geben, **Soft** aus 2 [3 | 4] **Limettenvierteln** dazu pressen, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Zucker*** hinzugeben und gut vermischen.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken und marinieren lassen.

Pulled Pork anbraten

In einem hohen Rührgefäß **Ketchup**, „**Hello Cajun**“, **Soft** aus 2 [3 | 4] **Limettenvierteln** und 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser*** zu einer **Soße** verrühren.

Tortillas in einer großen Pfanne von jeder Seite 30 Sek. erhitzen, dann herausnehmen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Pulled Pork** zugeben und 2 – 3 Min. anbraten.

Mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen und 1 – 2 Min. weiter erhitzen, bis die **Soße** etwas eindickt.

Pfanne vom Herd nehmen und beiseitestellen.

Anrichten

Avocado halbieren, Stein entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Blätter vom **Koriander** und der **Minze** fein hacken.

Tipp: Wenn Du keinen Koriander magst, kannst Du diesen einfach weglassen.

Tacos auf Teller verteilen und jeweils mit einem Achtel des **Pulled Porks** belegen.

Tomatensalsa und **Avocadowürfel** darauf anrichten, mit gehacktem **Koriander** und **Minze** bestreuen und mit restlichen **Limettenspalten** servieren.

Guten Appetit!

Fehlende Zutat?

Lass es uns wissen: Scanne den QR-Code und sag uns, wenn etwas in Deiner Box fehlt!

