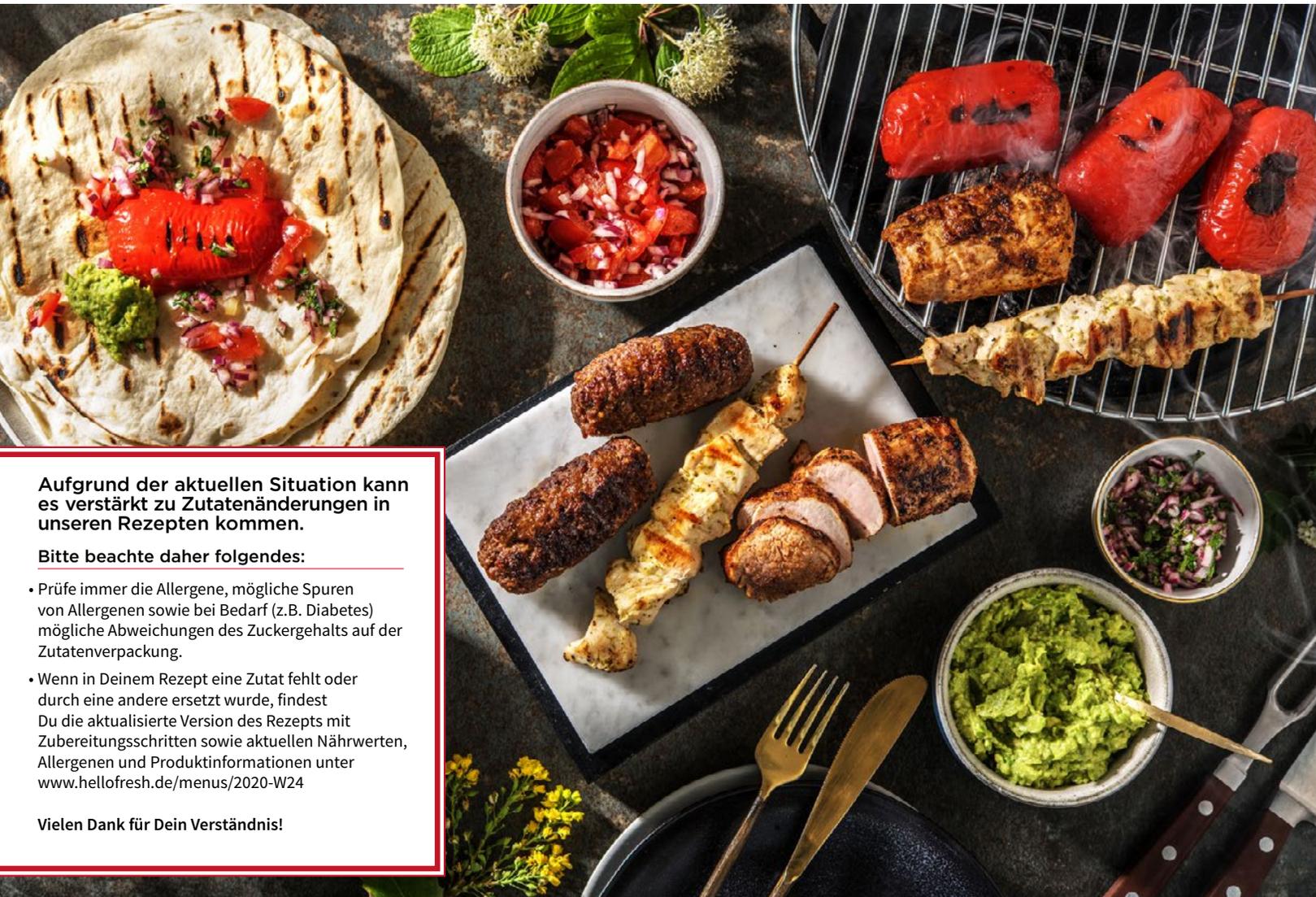




# GRILLPLATTE MIT LIMETTEN-HÄHNCHEN-SPIESSEN, rauchigen Bouletten, Schweinefilet und Guacamole

## MEISTER STÜCK



**Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.**

**Bitte beachte daher folgendes:**

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter [www.hellofresh.de/menus/2020-W24](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W24)

**Vielen Dank für Dein Verständnis!**



Weizentortillas



rote Zwiebel



Hähnchenbrustfilets



gemischtes Hackfleisch



rote Paprikas



Tomaten (Roma)



Limette (gewachst)



Avocado (Hass)



Gewürzmischung „HelloMexico“



Schweinefilets



Schmand



rauchiges Gewürz



Petersilie



Holzspieße

20 [25 | 30] Min. 30 [35 | 40] Min.

Stufe 2 Thermomix hilft

Tag 1 - 2 kochen

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.  
Wasche **Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** und das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **5 Schüsseln** und **1 Grill** oder **1 große Pfanne**.



## 1 FLEISCH MARINIEREN

**Limette** heiß abwaschen. **Limettenschale** fein abreiben und **Limette** halbieren. **Hähnchenfleisch** in 2 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. **Limettenabrieb, Salz\*, Pfeffer\***, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, zugeben, mischen und mind. 10 Min. marinieren. [4 Personen: Schneide das **Schweinefilet** in 4 gleich große Stücke.] In einer zweiten großen Schüssel **Schweinefilets** mit „HelloMexico“, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** mind. 10 Min. marinieren.



## 4 FÜR DIE DIPS

**Avocado** halbieren und **Fruchtfleisch** in den Mixtopf geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Limettensaft, Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zu einer **Creme** pürieren und in eine kleine Schüssel umfüllen.  
**Paprika** halbieren, entkernen und in 3 cm große Stücke schneiden. **★TIPP:** Schneide die **Paprika** in große Stücke, damit diese nicht durch den Grillrost fallen.  
**Schmand** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und etwas **Limettensaft** verrühren.



## 2 FÜR DAS HACKFLEISCH

**Hackfleisch, rauchiges Gewürz, Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 5** mischen und in eine Schüssel umfüllen. Aus der **Fleischmasse** 2 [3 | 4] längliche Rollen formen. Mixtopf spülen und trocknen.  
**Zwiebel** abziehen und halbieren.  
**Petersilie** mit Stielen in 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



## 5 GRILLEN

**Hähnchenwürfel** auf **Spieße** stecken. **Fleisch** auf den Grill geben und alles rundherum ca. 8 Min. anbraten, bis das **Schweinefleisch** leicht rosa und das **Hähnchen- und Hackfleisch** durchgegart sind. **Paprika** auf den Grill geben und ca. 5 Min. rundherum grillen. **Tortillas** auf den Grill geben und kurz erwärmen. **★TIPP:** Du kannst natürlich auch alles in einer Pfanne zubereiten, an der Garzeit ändert sich nichts.



## 3 TOMATENSALSA ZUBEREITEN

Eine **hälfte** der **Zwiebel**, etwas **Limettensaft**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.  
**Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben.  
Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in die Schüssel zu den **Tomaten** umfüllen. **Tomaten** mit etwas **Limettensaft**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen.



## 6 ANRICHTEN

**Schweinemedallions** dünn aufschneiden. **Fleisch** auf Tellern anrichten und **Paprika, Tomatensalsa**, marinierte **Zwiebeln, Avocadodip** und **Schmand** dazu anrichten. **Gemüse** und **Fleisch** auf **Tortillas** verteilen und mit verschiedenen **Dips** und **Soßen** genießen.

Guten Appetit!

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Limette, gewachst BR   MX	1	2	2
Hähnchenbrustfilet	250 g	375 g	500 g
Schweinefilet	250 g	375 g	500 g
Gewürzmischung „HelloMexico“	2 g	3 g	4 g
gemischtes Hackfleisch	200 g	300 g	400 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	6 g	8 g
Avocado CL   CO   IL	1	1 (groß)	1 (groß)
Schmand 5)	150 g	225 g	300 g
rote Zwiebel NL	1	1	2
Tomate (Roma) NL   ES	2	3	4
Petersilie	10 g	10 g	10 g
rote Paprika NL   ES	2	3	4
Holzspieße	2	3	4
Tortilla-Wraps (klein) 1) 8)	8	12	16
Öl* für Schritt 1 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Öl* für Schritt 3	2 EL	3 EL	4 EL
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. 1.000 g)
Brennwert	659 kJ/158 kcal	6.650 kJ/1.590 kcal
Fett	9,00 g	90,75 g
- davon ges. Fettsäuren	1,95 g	19,71 g
Kohlenhydrate	8,17 g	82,38 g
- davon Zucker	2,44 g	24,56 g
Eiweiß	9,06 g	91,40 g
Salz	0,363 g	3,659 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) Glutenhaltiges Getreide 4) Senf 5) Milch 6) Fische 8) Sesamsamen

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

### URSPRUNGSLÄNDER

NL: Niederlande BR: Brasilien MX: Mexiko CL: Chile CO: Kolumbien IL: Israel ES: Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).