



# MEXIKANISCHES BBQ MIT LIMETTEN-HÄHNCHEN-SPIESSEN, rauchigen Hackbuletten, würzigem Schweinefilet und Guacamole

## MEISTER STÜCK



Weizentortillas



rote Zwiebel



Hähnchenbrustfilets



gemischtes Hackfleisch



rote Paprika



Tomaten (Roma)



Limette



Avocado (Hass)



Gewürzmischung  
„HelloMexico“



Schweinefilets



Schmand



rauchiges Gewürz



Petersilie



Holzspieße

**60-70** Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe **3**

Tag **1-2** kochen

Unser Meisterstück dieser Woche wird bei Deinen Lieben bestimmt gut ankommen, da es sowohl auf dem Grill als auch in der Pfanne zuzubereiten ist. Im Mittelpunkt stehen Limetten-Hähnchen-Spieße, rauchige Köfte und ein würziges Schweinefilet. Dazu gibt es Tortillas als sättigende Basis. Und jede Menge Grillgemüse sowie gleich drei Dips, die Dein Essen in ein südamerikanisches Festessen verwandeln. Guten Appetit!

Wasche **Gemüse**, **Obst** und **Kräuter** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Zum Kochen benötigst Du **5 Schüsseln**, **1 Gemüseribe** und **1 Grill** oder **1 Pfanne**.



## 1 FLEISCH MARINIEREN

Schale der **Limette** fein abreiben. **Limette** halbieren. **Hähnchenfleisch** in 2 cm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. **Limettenabrieb**, **Salz\***, **Pfeffer\***, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** dazugeben, alles gut vermischen und mind. 10 Min. marinieren. Anschließend **Hähnchenwürfel** auf **Spieße** stecken. In einer 2. Schüssel **Schweinefilets** mit der **Gewürzmischung „HelloMexico“**, **Salz\***, **Pfeffer\*** und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\*** mindestens 10 Min. marinieren.



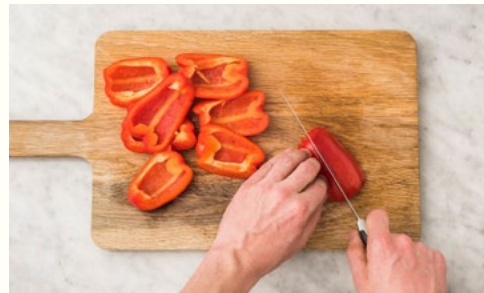
## 4 GUACAMOLE ZUBEREITEN

**Avocado** halbieren, Stein entfernen und **Fruchtfleisch** in eine Schüssel geben. 2 EL [3 EL | 4 EL] **Limettensaft**, **Salz\***, **Pfeffer\*** zugeben und mit einer Gabel zerdrücken. **Schmand** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** und etwas **Limettensaft** verrühren.



## 2 HACKFLEISCH

In einer 3. Schüssel **Hackfleisch** mit **rauchigem Gewürz**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen, alles gut verkneten und aus der Masse 2 [3 | 4] längliche Rollen formen.



## 5 PAPRIKA VORBEREITEN

Kerngehäuse der **Paprika** entfernen und **Paprika** vierteln.



## 3 FÜR DIE DIPS

**Zwiebel** abziehen, halbieren und fein würfeln. **Zwiebelwürfel** auf 2 Schüsseln aufteilen. **Tomaten** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden und in eine der Schüsseln geben. **Tomaten** mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Limettensaft**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **Petersilie** fein hacken und zu den restlichen **Zwiebeln** geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Limettensaft** zugeben, mit den Händen etwas mischen und 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben.



## 6 ANRICHTEN

**Fleisch** auf den Grill geben und rundherum ca. 8 Min. anbraten. **Gemüse** auf den Grill geben und ca. 5 Min. rundherum grillen. **Tortillas** auf den Grill geben und kurz erwärmen. **Gemüse** und **Fleisch** auf **Tortillas** verteilen und mit **Dips** und **Soßen** genießen!

★ **TIPP:** Du kannst alles natürlich auch in einer Pfanne zubereiten, an der Garzeit ändert sich nichts.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Limette BR   MX	1	2	2
Hähnchenbrustfilets	280 g	420 g	560 g
Holzspieße	2	3	4
Schweinefilets	280 g	420 g	560 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
rote Zwiebel EG	1	1	2
Tomaten (Roma) NL   BE   ES	2	3	4
Petersilie	10 g	10 g	10 g
Avocado (Hass) PE	1	1 (groß)	1 (groß)
Schmand 5)	150 g	225 g	300 g
rote Paprika NL   ES	2	3	4
Weizentortillas 1) 8)	8	12	16
Öl* für Schritt 1 und 3	je 2 EL	je 3 EL	je 4 EL
Öl* für Schritt 3	1 EL	1½ EL	2 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 1.000 g)
Brennwert	753 kJ/180 kcal	7.826 kJ/1.871 kcal
Fett	11 g	118 g
- davon ges. Fettsäuren	2 g	19 g
Kohlenhydrate	8 g	82 g
- davon Zucker	2 g	25 g
Eiweiß	10 g	99 g
Salz	1 g	3 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 8) Sesamsamen

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

## URSPRUNGLÄNDER

BR: Brasilien MX: Mexiko EG: Ägypten NL: Niederlande BE: Belgien ES: Spanien PE: Peru

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de  
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at