

RAUCHIGE SÜSSKARTOFFEL-HIRTENKÄSE-TACOS

mit selbst gemachter Salsa und Sriracha-Dip





HELLO SRIRACHA

Die scharfe Soße stammt aus der gleichnamigen Stadt an der Küste Thailands und hält auch in den Küchen hierzulande immer weiter Einzug.



Süßkartoffel





Koriander



Petersilie





Hirtenkäse





Avocado (Hass)



Tortilla-Wraps



Limette

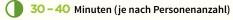


rauchiges Gewürz





Joghurt







GEHT'S

Wasche Obst, Gemüse und Kräuter ab.

Zum Kochen benötigst Du 2 kleine Schüsseln und 1 Backblech mit Backpapier.



SÜSSKARTOFFEL BACKEN
Heize den Backofen auf 230 °C Ober-/
Unterhitze (210 °C Umluft) vor.

Süßkartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Hirtenkäse in 1 cm große Würfel schneiden. Süßkartoffel- und Hirtenkäsewürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Rauchiges Gewürz, 1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl*, Salz* und Pfeffer* darüber verteilen, vorsichtig vermengen und im Backofen ca. 18 Min. backen, bis die Süßkartoffel weich ist.



2 SALSA VORBEREITEN Zwiebel abziehen, halbieren, in 0,5 cm große Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden und zu den **Zwiebelwürfeln** geben.



Petersilien- und Korianderblätter fein hacken, dazugeben und Salsa mit Salz* und Pfeffer* abschmecken.



4 FÜR DEN SRIRACHA-DIP
In einer weiteren kleinen Schüssel
Mayonnaise, 2 EL [3 EL | 4 EL] Joghurt
und Sriracha-Soße vermischen und mit
Salz* abschmecken.

Avocado halbieren, Stein entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in Streifen schneiden.



5 WRAPS ERWÄRMEN In den letzten Minuten der Süßkartoffel-Backzeit Tortilla-Wraps auf das Gemüse legen und bis zum Ende mitbacken.



ANRICHTEN
Wraps auf Teller verteilen, Sriracha-Dip
nach Belieben daraufstreichen, SüßkartoffelHirtenkäse-Würfel und Tomatensalsa darauf
verteilen. Zum Schluss mit Avocadostreifen
belegen, zusammenrollen und mit
Limettenspalten genießen.

Guten Appetit!

ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel ES US	1 (klein)	1	1 (groß)
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	1/2 🕦	3∕4 ◑	1
Tomaten NL	2	3	4
Limette BR MX	1	1	2
Koriander/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Joghurt 5)	2 EL 重	3 EL 🐠	4 EL 🐠
Sriracha-Soße	8 ml	8 ml	16 ml
Avocado (Hass) CL CO IL	1	1 (groß)	2
Tortilla-Wraps 1)	4	6	8
Olivenöl* für Schritt 1	1EL	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.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO		
(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 650 g)
Brennwert	660 kJ/158 kcal	4.169 kJ/997 kcal
Fett	6,88 g	43,45 g
– davon ges. Fettsäuren	1,29 g	8,18 g
Kohlenhydrate	18,00 g	113,71 g
– davon Zucker	3,18 g	20,12 g
Eiweiß	5,33 g	33,65 g
Salz	0,688 g	4,348 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 2) Eier 4) Senf 5) Milch

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

URSPRUNGSLÄNDER

DE: Deutschland CL: Chile CO: Kolumbien IL: Isreal BR: Brasilien MX: Mexiko NL: Niederlande ES: Spanien US: Vereinigte Staaten von Amerika

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







#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 **AT** +43 (0) 720 816 005

kundenservice@hellofresh.de kundenservice@hellofresh.at

2020 | KW 06 | 6

