



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



Tomaten



Koriander



Petersilie



Zwiebel



Hirtenkäse



Avocado (Hass)



Limette



Tortilla-Wraps



Sriracha-Soße



rauchiges Gewürz



Mayonnaise



Joghurt

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.

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



1 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.



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.



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.



5 WRAPS ERWÄRMEN

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



3 SALSA ABRUNDEN

Limette halbieren, **Saft** von 1 [1½ | 2] **Limettenhälften** zur **Salsa** pressen und die restliche **Limette** in Spalten schneiden.

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



6 ANRICHTEN

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

2 - 4 PERSONEN 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	½ ☑	¾ ☑	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 ☑	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	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.

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!)

URSPRUNGLÄNDER

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).



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

Guten Appetit!