



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

25 [30 | 35] Min.

35 [40 | 45] Min.

Stufe 1

Thermomix hilft

Veggie

thermomix

LOS GEHT'S

- Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken.
- Heize den **Backofen** auf **230 °C** Ober-/Unterhitze (**210 °C** Umluft) vor.
- Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier** und **2 kleine Schüsseln**.



1 BACKEN
Süßkartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Hirtenkäse ebenfalls in 1 cm große Würfel schneiden.

Süßkartoffel- und **Hirtenkäsewürfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Rauchiges Gewürz**, 1 EL [1 ½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** darüber verteilen, mischen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis die **Süßkartoffelstücke** weich sind.

In der Zwischenzeit mit der Zubereitung fortfahren.



4 ZWISCHENSCHRITT
In einer weiteren kleinen Schüssel **Mayonnaise**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt** und **Sriracha-Soße** miteinander verrühren und mit **Salz*** abschmecken.

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



2 FÜR DIE SALSA
Petersilien- und **Korianderblätter** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./ Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.

Zwiebel abziehen und halbieren. ½ [¾ | 1] **Zwiebel** in den Mixtopf zugeben, **5 Sek./ Stufe 5** zerkleinern und **Zwiebel-Kräuter-Mix** in eine kleine Schüssel umfüllen.



5 WRAPS ERWÄRMEN
In den letzten 3 Min. der **Süßkartoffel-** Backzeit **Tortilla-Wraps** zum **Gemüse** legen und bis zum Ende mitbacken.



3 SALSA ABRUNDEN
Tomaten halbieren und Strunk herauschneiden. **Tomaten** in kleine Würfel schneiden und in die kleine Schüssel zum **Kräuter-Zwiebel-Mix** geben. **Limette** halbieren und von der **Hälfte** den **Saft** auspressen. **Limettensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** ebenfalls zugeben, mischen und **Salsa** bis zum Servieren kalt stellen. Restliche **Limette** in Spalten schneiden.



6 ANRICHTEN
Wraps mit **Sriracha-Mayonnaise** bestreichen und **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 <small>NL US ES SN HN EG</small> 1 (klein)	1	1	1 (groß)
Hirtenkäse <small>5)</small>	150 g	200 g	300 g
rauchiges Gewürz <small>4)</small>	4 g	6 g	8 g
Zwiebel <small>DE</small>	½	¾	1
Tomaten <small>NL</small>	2	3	4
Limette <small>BR MX</small>	1	1	2
Koriander/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Mayonnaise <small>2) 4)</small>	40 ml	60 ml	80 ml
Joghurt <small>5)</small>	2 EL	3 EL	4 EL
Sriracha-Soße	8 ml	8 ml	15 ml
Avocado (Hass) <small>CL CO IL</small>	1	1 (groß)	2
Tortilla-Wraps <small>1)</small>	4	6	8
Olivenöl* für Schritt 1	1 EL	1 ½ 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 US: Vereinigte Staaten von Amerika
CL: Chile CO: Kolumbien IL: Israel BR: Brasilien MX: Mexiko
NL: Niederlande ES: Spanien SN: Senegal HN: Honduras
EG: Ägypten

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 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!