

# Tacos mit BBQ-Hackfleisch

## Maissalat und Srirachadip

15 Minuten • 4678 kJ/1118 kcal • Tag 2 kochen

15

EXPRESS REZEPT



gemischtes Hackfleisch



Tortilla-Wraps



Mais



Mayonnaise



Sriracha Sauce



Käse-Mix



BBQ-Soße



Limette, gewachst



Salatmischung



Sahnejoghurt



- Ohne künstliche Farbstoffe  
- Ohne künstliche Aromen  
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Gut, im Haus zu haben

Öl\*, Pfeffer\*, Salz\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Was Du benötigst

1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
Tortilla-Wraps 1)	8	12	16
Mais	1	1	1
Mayonnaise 2) 4)	34 ml	51 ml	68 ml
Sriracha Sauce	8 ml	15 ml	15 ml
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße 3) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Limette, gewachst CO   MX   BR   GT   ES   VE   VN	1	1	2
Salatmischung	100 g	150 g	200 g
Sahnejoghurt 5)	100 g	150 g	200 g
Öl*	Angaben im Text		
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. 530 g)
Brennwert	883 kJ/211 kcal	4678 kJ/1118 kcal
Fett	12,98 g	68,72 g
– davon ges. Fettsäuren	4,61 g	24,40 g
Kohlenhydrate	13,75 g	72,78 g
– davon Zucker	3,12 g	16,52 g
Eiweiß	8,97 g	47,47 g
Salz	1,016 g	5,382 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 (Weizen) oder daraus hergestellte Erzeugnisse 2) Eier oder Eierzeugnisse 3) Sellerie oder Sellerieerzeugnisse 4) Senf oder Senfzeugnisse 5) Milch oder Milchzeugnisse (einschließlich Laktose)

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

**Ursprungsländer:** CO: Kolumbien MX: Mexiko VN: Vietnam BR: Brasilien ES: Spanien GT: Guatemala VE: Venezuela

1



2



3



## Kleine Vorbereitung

**Tortillas** auf Zimmertemperatur bringen.

**Mais** in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abspülen.

**Limette** in 4 [6 | 8] Spalten schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, **Sriracha (Achtung: scharf!)**, **Mayonnaise** und **Saft** von 2 [3 | 4] **Limettenspalten** vermischen und mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

## Fleisch anbraten

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\*** in einer großen Pfanne erhitzen und **Hackfleisch** darin für 4 – 5 Min. bei hoher Hitze scharf anbraten und dabei grob zerkleinern.

**Hackfleisch** mit **BBQ-Soße** ablöschen.

Umrühren und noch 1 Min. anbraten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.

**Tip:** Wenn Du magst, kannst Du das Fleisch in eine Schüssel umfüllen, die Pfanne auswaschen und die Tortillas darin kurz erwärmen.

## Salat zubereiten

In einer großen Schüssel **Salatmix** mit **Mais** und der Hälfte des **Dips** verrühren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Tortillas** mit **Sriracha-Dip** bestreichen, mit **Salatmix**, **Hackfleisch** und **Käse-Mix** belegen. Mit restlichen **Zitronenspalten** genießen.

## Guten Appetit

Für mehr Essensfreunde:  
Lade Deine Freunde jetzt mit  
einem frischen Einstiegsrabatt von  
mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

