

Tacos mit BBQ-Hackfleisch

Maissalat und Srirachadip

Zeit sparen 15 Minuten • 4647 kJ/1111 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 15)	8	12	16
Mais	1	1	1
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Sriracha Sauce	8 ml	15 ml	15 ml
Käse-Mix 7)	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße 9) 10)	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 7)	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	878 kJ/210 kcal	4647 kJ/1111 kcal
Fett	13,03 g	69,02 g
– davon ges. Fettsäuren	4,92 g	26,05 g
Kohlenhydrate	13,75 g	72,78 g
– davon Zucker	3,12 g	16,52 g
Eiweiß	8,57 g	45,37 g
Salz	0,900 g	4,767 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: **7)** Milch (einschließlich Laktose) **8) Eier 9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

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

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 **Soft** von 2 [3 | 4] **Limettenspalten** vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fleisch anbraten

In einer großen Pfanne die **Tortillas** von beiden Seiten 1 – 2 Min. erhitzen. Danach rausnehmen und beiseite stellen.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** in der selben 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.

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 und mit restlichen **Zitronenspalten** genießen.

Guten Appetit!

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

