

# Tacos mit BBQ-Hackfleisch

## Maissalat und Srirachadip

Zeit Sparen 15 Minuten • 4675 kJ/1117 kcal • Tag 2 kochen

15

EXPRESS REZEPT



gemischtes Hackfleisch



Tortilla-Wraps



Mais



Mayonnaise



Sriracha Sauce



Gouda



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 <b>15)</b>	8	12	16
Mais	1	1	1
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	34 ml	51 ml	68 ml
Sriracha Sauce	8 ml	15 ml	15 ml
Gouda <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
<b>BBQ-Soße 9) 10)</b>	20 ml	40 ml	40 ml
Limette, gewachst <b>VN</b>	1	1	2
Salatmischung	100 g	150 g	200 g
Sahnejoghurt <b>7)</b>	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	4675 kJ/1117 kcal
Fett	13,19 g	69,82 g
– davon ges. Fettsäuren	4,96 g	26,25 g
Kohlenhydrate	13,75 g	72,83 g
– davon Zucker	3,09 g	16,37 g
Eiweiß	8,54 g	45,20 g
Salz	0,917 g	4,854 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:** **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 Sauce (Achtung: scharf!)**, **Mayonnaise** und **Saft** 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 beiseitestellen.

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 **Gouda** 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>

