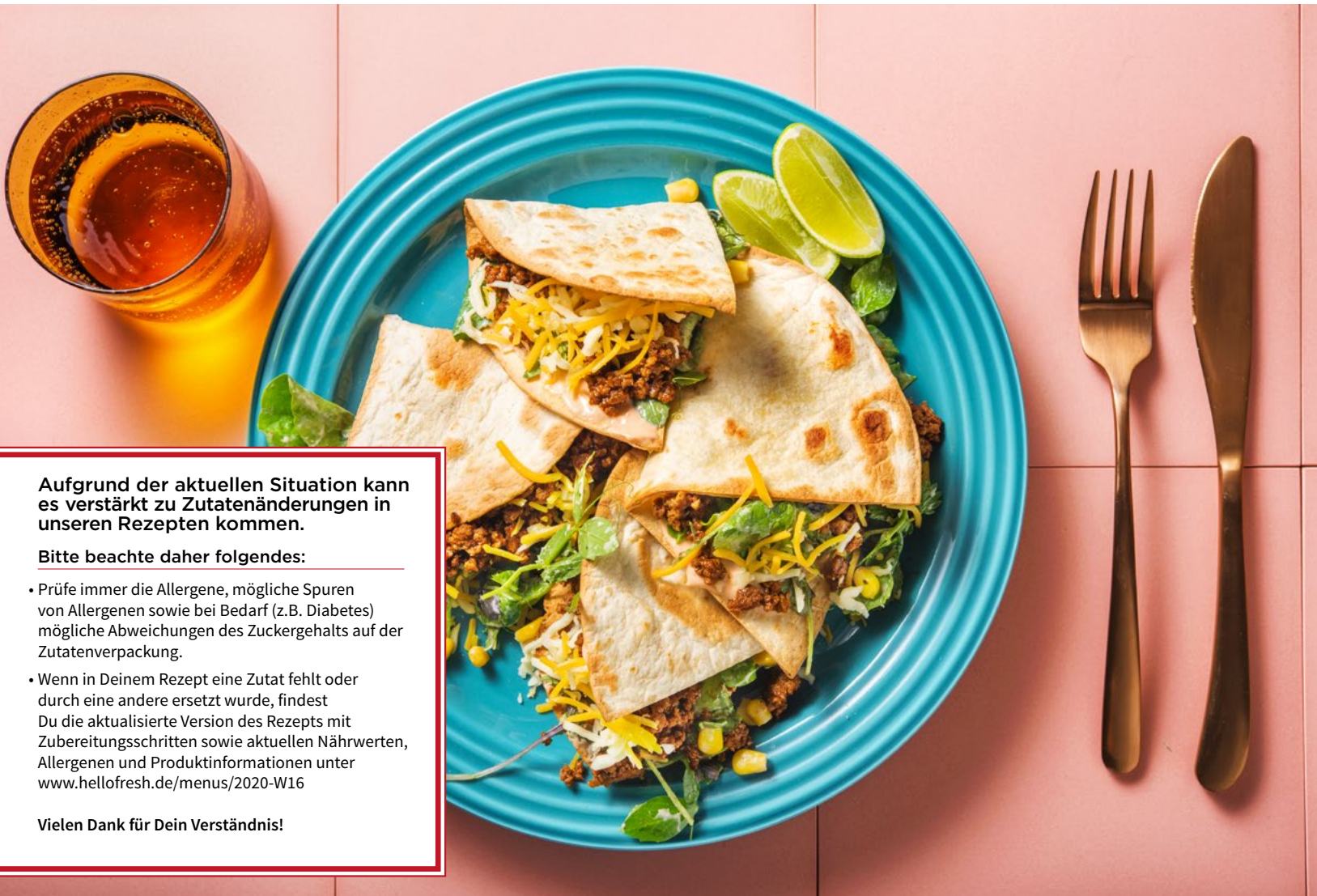




TACOS MIT HACKFLEISCH,

Srirachadip und Maissalat

EXPRESS
REZEPT



Aufgrund der aktuellen Situation kann es verstärkt zu Zutatenänderungen in unseren Rezepten kommen.

Bitte beachte daher folgendes:

- Prüfe immer die Allergene, mögliche Spuren von Allergenen sowie bei Bedarf (z.B. Diabetes) mögliche Abweichungen des Zuckergehalts auf der Zutatenverpackung.
- Wenn in Deinem Rezept eine Zutat fehlt oder durch eine andere ersetzt wurde, findest Du die aktualisierte Version des Rezepts mit Zubereitungsschritten sowie aktuellen Nährwerten, Allergenen und Produktinformationen unter www.hellofresh.de/menus/2020-W16

Vielen Dank für Dein Verständnis!



15 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 2

Tag 1-2 kochen

LOS GEHT'S

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Salat** und **Obst** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne**, **1 große Schüssel**, **1 Sieb** und **1 kleine Schüssel**.



1 ZU BEGINN
Tortillas auf Zimmertemperatur bringen.



2 KLEINE VORBEREITUNG
Mais in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abspülen.
Limette in Spalten schneiden.



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



4 SALAT ZUBEREITEN
In einer großen Schüssel Salatmix mit Mais und der Hälfte des Srirachadips verrühren. Mit Salz* und Pfeffer* abschmecken.



5 FLEISCH ANBRATEN
1 EL [1½ 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 1 Min. anbraten, bis das Fleisch durchgegart ist. **★TIPP:** Wenn Du magst, kannst Du das Fleisch in eine Schüssel umfüllen, die Pfanne auswaschen und die Tortillas darin kurz erwärmen.



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

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Tortilla-Wraps 1) 8)	8	12	16
Mais	1	1	1 (groß)
Limette, gewachst BR MX	1	1	2
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Sriracha 11)	8 ml	15 ml	15 ml
Mayonnaise 2) 4)	34 ml	51 ml	85 ml
Salatmischung	100 g	150 g	200 g
gemischtes Hackfleisch	300 g	450 g	600 g
BBQ-Soße 3) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 5	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. 550 g)
Brennwert	808 kJ/193 kcal	4.433 kJ/1.060 kcal
Fett	10,43 g	57,20 g
– davon ges. Fettsäuren	4,02 g	22,07 g
Kohlenhydrate	14,98 g	82,14 g
– davon Zucker	3,60 g	19,72 g
Eiweiß	8,93 g	48,97 g
Salz	0,963 g	5,283 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 3) Sellerie 4) Senf
5) Milch 8) Sesamsamen
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER
BR: Brasilien MX: Mexiko

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-STD-40-004).

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:
DE +49 (0) 30 224 03 04 59
kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005
kundenservice@hellofresh.at