



# FAJITAS MIT EXTRA GARNELEN,

Paprika, Pilzen, scharfer Soße und Limettendip

## EXTRA LECKERBISEN

GARNELEN



Garnelen



Tomaten



gelbe Paprika



rote Paprika



Tortilla-Wraps



Käse-Mix



Limette (gewachst)



saure Sahne



Joghurt



Sriracha Sauce



Champignons



rote Zwiebel



Knoblauch

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-W15](http://www.hellofresh.de/menus/2020-W15)

Vielen Dank für Dein Verständnis!

15 [20 | 25] Min. 25 [30 | 35] Min.

Stufe 1 Thermomix hilft

Tag 1 - 2 kochen

thermomix

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.  
 Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.  
 Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **2 kleine Schüsseln** und eine **Pfanne**.



## 1 GEMÜSE VORBEREITEN

**Rote Zwiebel** abziehen und halbieren. Eine **Hälfte** in dünne Streifen schneiden.

**Gelbe** und **rote Paprika** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in 1 cm dünne Streifen schneiden.

**Champignons** je nach Größe vierteln oder achteln.



## 2 BACKEN & ZERKLEINERN

**Paprika-** und **Zwiebelstreifen** und **Champignons** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** beträufeln, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und für 18 – 20 Min. backen, bis das **Gemüse** weich ist.

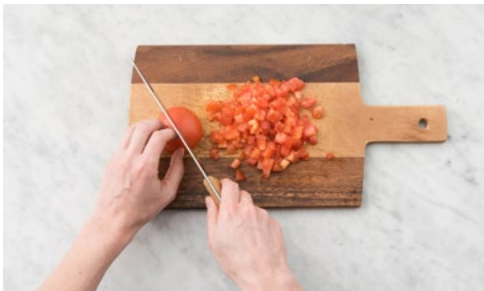
Währenddessen **Limette** heiß abwaschen, Schale abreiben und in Spalten schneiden.

**Knoblauch** abziehen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern, in eine große Pfanne umfüllen und fortfahren.



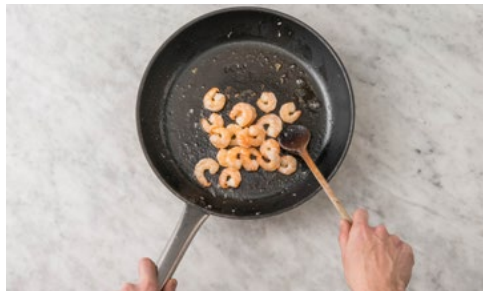
## 3 LIMETTENSCHMAND

Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen. **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenspalt** zu den **Zwiebeln** geben, mischen und marinieren lassen. **Saure Sahne** mit 1 TL [1½ TL | 2 TL] **Limettenabrieb**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **5 Sek./Stufe 4** mischen. Nach Geschmack einige Tropfen **Limettensaft** zugeben, mit dem Spatel unterheben und in eine kleine Schüssel umfüllen.



## 4 FÜR DIE SALSAS

**Tomate** halbieren und Strunk entfernen. **Tomate** in kleine Würfel schneiden und zu den marinierten **Zwiebelwürfeln** geben. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und weiter marinieren lassen.



## 5 SCHARFE SOSSE & GARNELEN

In einer kleinen Schüssel nach Geschmack **Srirachasoße** (**Achtung: scharf!**) mit **Joghurt** verrühren. Dip mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen. 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Öl\*** in die große Pfanne zum **Knoblauch** geben, erhitzen, **Garnelen** zugeben und 3 – 5 Min. braten, bis die **Garnelen** durchgegart sind. **Garnelen** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und **Limettensaft** abschmecken.

**Tortillas** im Backofen für 1 – 2 Min. erwärmen.



## 6 ANRICHTEN

**Tortillas** auf Tellern verteilen und **scharfe Soße** gleichmäßig darauf verstreichen. **Ofengemüse** und **Garnelen** darübergeben, mit **Käse** und **Tomatenwürfeln** bestreuen und mit **Limettendip** toppen. **Tortillas** mit **Limettenspalt** genießen.

**Guten Appetit!**

# 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel NL	1	2	2
Tomaten NL	2	3	4
gelbe Paprika ES   NL   BE   IL	1	1	2
rote Paprika ES   NL   BE   IL	1	2	2
Tortilla-Wraps 1) 8)	8	12	16
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Limette, gewachst BR   MX	1	1	2
saure Sahne 5)	150 g	150 g	300 g
Champignons	200 g	300 g	400 g
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Sriracha Sauce 11)	15 ml	15 ml	30 ml
Garnelen 14)	200 g	300 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	2	2
Öl* für Schritt 2, 4 und 5	je 1 EL	je 1½ EL	je 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. 850 g)
Brennwert	418 kJ/100 kcal	3.448 kJ/824 kcal
Fett	4,38 g	36,16 g
- davon ges. Fettsäuren	1,63 g	13,49 g
Kohlenhydrate	10,09 g	83,31 g
- davon Zucker	3,03 g	25,02 g
Eiweiß	5,57 g	45,97 g
Salz	0,496 g	4,091 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 5) Milch 8) Sesamsamen  
 11) Schwefeldioxid und Sulfite 14) Krebstiere

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

### URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien NL: Niederlande BR: Brasilien MX: Mexiko  
 BE: Belgien IL: Israel

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