



Vegetarische Fajitas mit Paprika & Pilzen, selbst gemachter scharfer Soße und Limettenschmand



HELLO CHILI

Echt scharf!
Der Chili bringt heute Würze auf
Deinen Teller – obendrein ist er noch
richtig gesund!



Weizentortillas



Cheddar



Portobello-Pilze



Gewürzmischung
„Piri Piri“



Limette



Schmand



rote Chilischote



rote Zwiebel



Tomate



Knoblauchzehe



gelbe Paprika



Tomatenmark



rote Paprika

35 Minuten

Stufe 1

Neuentdeckung

leichter Genuss

Veggie

Kennst Du den Unterschied zwischen Burritos und Fajitas? Es ist die Servierweise! Burritos werden zusammengerollt zum Tisch gebracht. Fajitas offen, sodass Du sie selbst befüllen kannst. Und heute haben wir die perfekte Mischung aus würzig-scharf und cremig-fruchtig für Dich mitgebracht. Deine selbst gemachte Soße punktet dabei mit rauchigen Röstaromen von Paprika, Tomate und Knoblauch. Und: Du brauchst für dieses Rezept nur Deinen Backofen!

LOS GEHT'S

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 kleine Schüssel**, **1 Pürierstab** und **1 hohes Rührgefäß**.



1 GEMÜSE SCHNEIDEN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Knoblauch und **rote Zwiebel** abziehen. **Zwiebel** vierteln.

Tomate halbieren und Strunk entfernen.

Chili längs halbieren und Kerne entfernen.



2 GEMÜSE FÜR DIE SOSSE BACKEN

Tomaten- und **Chilihälften** (scharf!) mit den Schnittflächen nach unten in einer Auflaufform verteilen.

Zwiebelviertel und **Knoblauch** zugeben, mit **Olivensöl*** beträufeln und mit etwas **Salz*** und **Pfeffer*** bestreuen.

Gemüse auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 15 Min. backen, in den letzten 5 Min. auf Grillfunktion umschalten.



3 GEMÜSE BACKEN

Paprika halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in dünne Streifen schneiden. **Portobello-Pilze** ebenfalls in dünne Streifen schneiden. **Paprika-** und **Pilzstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **Olivensöl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und für 18 – 20 Min. backen.

★ **TIPP:** Vergiss nicht, die Grillfunktion wieder auszustellen, wenn Du mit den Tomaten fertig bist!



4 FÜR DIE SOSSE

Gebackenes **Gemüse** aus der Auflaufform, **Gewürzmischung**, 1 EL [1 1/2 EL|2 EL]

Tomatenmark und **Weißweinessig*** in ein hohes Rührgefäß geben und zu einer **Soße** pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

★ **TIPP:** Falls die Soße zu dick wird, gib einen Schluck Wasser dazu.



5 SCHMAND VERFEINERN

Limette in Spalten schneiden.

Schmand in eine kleine Schüssel geben und mit **Salz***, **Pfeffer*** und einigen Tropfen **Limettensaft** abschmecken.

Tortillas im Backofen für 1 – 2 Min. erwärmen.



6 ANRICHTEN

Tortillas auf Teller verteilen und **scharfe Soße** gleichmäßig darauf verstreichen.

Paprika- und **Pilzstreifen** darübergeben, mit **Cheddar** bestreuen, mit **Limettenschmand** toppen und mit **Limettenspalten** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
Tomate ES MA	1	1	2
rote Chilischote	½ ☉	¾ ☉	1
gelbe Paprika ES NL	1	1	2
rote Paprika ES NL	1	1	2
Portobello-Pilze	150 g	225 g	300 g
Gewürzmischung „Piri Piri“	4 g	6 g	8 g
Tomatenmark	1 EL ☉	1½ EL ☉	2 EL
Limette BR MX	¾ ☉	1	2
Schmand 5)	112g ☉	150 g	300 g
Weizentortillas 1) 8)	6	9	12
Cheddar 5)	50 g	75 g	100 g
Olivensöl* für Schritt 2 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Weißweinessig* für Schritt 4	½ EL	¾ EL	1 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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	507 kJ/121 kcal	3.025 kJ/723 kcal
Fett	5 g	32 g
– davon ges. Fettsäuren	2 g	10 g
Kohlenhydrate	11 g	67 g
– davon Zucker	4 g	22 g
Eiweiß	3 g	20 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	1 g	3 g

ALLERGENE

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch 8) Sesamsamen

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

URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien DE: Deutschland NL: Niederlande MA: Marokko BR: Brasilien MX: Mexiko

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).



Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!