

Mexikanische Fleischplatte mit rauchigen Bouletten

Limetten-Hähnchen-Spießen, Guacamole und Salsa

Viel Gemüse Thermomix hilft • 1253 kcal • Tag 2 kochen

10

MEISTERSTÜCK



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate



Hähnchenbrustfilet



gemischtes Hackfleisch



rote Paprika



Tomate



rote Zwiebel



Limette, gewachst



Avocado



Schmand



Gewürzmischung „Hello Smokey“



Petersilie



Holzspieße



Tortilla-Wraps (klein)



Gewürzmischung „Hello Fiesta“



Schweinefilet

thermomix

⚡ 20 [25 | 30] Min.

🕒 30 [35 | 40] Min.

Gut im Haus zu haben

Salz*, Pfeffer*, Öl*, Wasser*

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab und tupfe die Kräuter und das Fleisch mit Küchenpapier trocken.

Kochutensilien

Thermomix®, 3 große Schüsseln, 2 große Pfannen, 1 Backblech mit Backpapier und 4 kleine Schüsseln

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-----------------|---------|-------|
| Hähnchenbrustfilet | 250 g | 375 g | 500 g |
| gemischtes Hackfleisch | 200 g | 300 g | 400 g |
| rote Paprika DE | 2 | 3 | 4 |
| Tomate DE | 2 | 3 | 4 |
| rote Zwiebel DE NL EG | 1 | 1 | 2 |
| Limette, gewachst VN | 1 | 2 | 2 |
| Avocado CL PE MX KE ZW CO MA ES IL DO | 1 | 1 | 2 |
| Schmand 7) | 150 g | 225 g** | 300 g |
| Gewürzmischung „Hello Smokey“ 9) | 3 g** | 4,5 g** | 6 g |
| Petersilie | 10 g | 10 g | 10 g |
| Holzspieße | 2 | 3 | 4 |
| Tortilla-Wraps (klein) 15) | 8 | 12 | 16 |
| Gewürzmischung „Hello Fiesta“ | 2 g | 4 g | 4 g |
| Schweinefilet | 250 g | 375 g | 500 g |
| Öl*, Wasser* | 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. 1010 g) |
|-------------------------|-----------------|----------------------|
| Brennwert | 701 kJ/167 kcal | 7098 kJ/1696 kcal |
| Fett | 10,43 g | 105,63 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,12 g | 21,46 g |
| Kohlenhydrate | 7,54 g | 76,43 g |
| – davon Zucker | 2,31 g | 23,40 g |
| Eiweiß | 8,97 g | 90,85 g |
| Salz | 0,407 g | 4,126 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) 9) Senf 15) Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten **CO:** Kolumbien **MX:** Mexiko **PE:** Peru **ES:** Spanien **VN:** Vietnam **CL:** Chile **KE:** Kenia **ZW:** Simbabwe **DO:** Dominikanische Republik **MA:** Marokko **IL:** Israel



Fleisch marinieren

Limette heiß abwaschen, Schale fein abreiben und **Limette** halbieren.

Hähnchenfleisch in 2 cm große Würfel schneiden und in eine große Schüssel geben. **Limettenabrieb**, **Salz***, **Pfeffer***, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, zugeben, gut mischen und mind. 10 Min. marinieren.

In einer zweiten großen Schüssel **Schweinefilets** in „**Hello Fiesta***“, **Salz***, **Pfeffer*** und 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** mind. 10 Min. marinieren.



Für die Dips

Avocado halbieren und **Fruchtfleisch** in den Mixtopf geben. 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Limettensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **5 Sek./Stufe 8** zu einer **Crème** pürieren und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Paprika halbieren, entkernen, in 2 cm große Stücke schneiden und in den Varoma-Behälter geben. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen, Varoma verschließen und 400 g **Wasser*** in den Mixtopf geben.



Für das Hackfleisch

Hackfleisch, „**Hello Smokey***“, **Salz*** und **Pfeffer*** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 5** mischen und in eine Schüssel umfüllen.

Aus der **Fleischmasse** 2 [3 | 4] längliche Rollen formen.

Mixtopf spülen und trocknen.

Zwiebel abziehen und halbieren.

Petersilie mit Stielen in 2 cm große Stücke schneiden, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben.



Dampfgaren & braten

Varoma aufsetzen und **16 Min./Varoma/Stufe 1** garen.

Währenddessen **Hähnchenwürfel** auf **Spieße** stecken.

Backofen auf 80 °C vorwärmen.

In 2 großen Pfannen je 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. Alles **Fleisch** in die Pfannen geben und die **Fleischstücke** rundherum ca. 8 Min. braten, bis das **Schweinefleisch** leicht rosa ist und das **Hähnchen-** und **Hackfleisch** durchgegart sind.

Schmand mit **Salz***, **Pfeffer*** und etwas **Limettensaft** verrühren.



Tomatensalsa vorbereiten

Die Hälfte der **Zwiebel**, etwas **Limettensaft**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

Restliche **Zwiebel** in den Mixtopf geben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und in die Schüssel zu den **Tomaten** umfüllen.

Tomaten mit etwas **Limettensaft**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, **Salz*** und **Pfeffer*** würzen.



Anrichten

Tortillas kurz vor dem Servieren 2 – 3 Min. im Ofen erwärmen.

Varoma abnehmen.

Schweinemedaillons dünn aufschneiden.

Fleisch auf Tellern anrichten und **Paprika**, **Tomatensalsa**, marinierte **Zwiebeln**, **Avocadodip** und **Schmand** dazu anrichten! **Gemüse** und **Fleisch** auf **Tortillas** verteilen und mit verschiedenen **Dips** und **Soßen** genießen.

Guten Appetit!