



RAUCHIGE SÜSSKARTOFFEL-HIRTENKÄSE-TACOS

mit selbst gemachter Salsa, Tabasco-Mayonnaise und Avocado



HELLO TABASCO

Neben der scharfen Würzsoße gibt es auch einen Bundesstaat im südlichen Mexiko, der Tabasco heißt. Warm ist es dort bestimmt auch ...

BEST OF
2017
★★★★



Süßkartoffel



Hirtenkäse



Avocado (Hass)



Fleischtomate



Koriander



Zwiebel



Limette



Tortilla-Wrap



TABASCO® Chipotle Sauce



rauchiges Gewürz



Mayonnaise



Petersilie

20 [25] min.

30 [35] min.

Stufe 3

Thermomix hilft

Veggie

Zeit sparen

Praktisch magst Du es: **Ballaststoffreiche** Tacos eignen sich ganz wunderbar dazu, mitgenommen und später gegessen zu werden! Du kannst die Süßkartoffel-Hirtenkäse-Füllung und die Salsa zum Beispiel am Vortag zubereiten, so zieht alles schön durch. Am Morgen dann die Avocado aufschneiden, mit dem Limettensaft beträufeln, die Tacos befüllen, zusammenrollen und los geht's! Ganz klar ein Grund, warum dieses Rezept zu unseren Besten aus 2017 gehört.

thermomix

Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab und tupfe die **Kräuter** mit **Küchenpapier** trocken. Heize den **Backofen** auf **230 °C** Ober-/Unterhitze (**210 °C** Umluft) vor. Neben dem **Thermomix*** benötigst Du **Backpapier**, ein **Backblech**, **2 kleine Schüsseln** und eine **Zitronenpresse**.



1 GEMÜSE BACKEN

Süßkartoffel schälen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Hirtenkäse** ebenfalls in ca. 1 cm große Würfel schneiden. **Süßkartoffel-** und **Hirtenkäsewürfel** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Rauchiges Gewürz**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl**, **Salz** und **Pfeffer** darauf verteilen, vorsichtig vermengen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis die **Süßkartoffel** weich ist.



4 FÜR DIE TABASCO-MAYONNAISE

In einer zweiten kleinen Schüssel **Mayonnaise** und **TABASCO® Chipotle Sauce** (**Achtung: scharf!**) vermischen. **Avocado** halbieren, Stein entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in Streifen schneiden.



2 SALSA VORBEREITEN

Blätter von **Petersilie** und **Koriander** abzupfen, in den Mixtopf geben, **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Zwiebel** abziehen und halbieren, 1 [2] **Zwiebelhälfte** zugeben, **5 Sek./Stufe 5** zerkleinern und mit dem Spatel nach unten schieben. **Fleischtomate** halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in den Mixtopf zugeben und **10 Sek./Stufe 4,5** zerkleinern.



5 WRAPS ERWÄRMEN

In den letzten 3 Min. der Süßkartoffel-Backzeit **Tortilla-Wraps** auf das **Gemüse** legen und bis zum Ende mitbacken.



3 SALSA ABRUNDEN

Limette halbieren und von 1 [2] Hälfte den **Saft** auspressen. **Limettensaft** zur **Salsa** geben und mithilfe des Spatels unterheben. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und in eine kleine Schüssel umfüllen. Restliche **Limette** in Spalten schneiden.



6 ANRICHTEN

Wraps auf Teller verteilen, **Tabasco-Mayonnaise** daraufstreichen, **Süßkartoffel-Hirtenkäse-Würfel** und **Tomatensalsa** darauf verteilen. Zum Schluss mit **Avocadostreifen** belegen, zusammenrollen und mit **Limettenspalten** genießen.

2 | 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	4P
Süßkartoffel US	1	2
Hirtenkäse 7)	150 g	300 g
rauchiges Gewürz 15)	4 g	8 g
Zwiebel DE	½ 🍷	1
Fleischtomate ES	1	2
Limette BR	1	2
Koriander/Petersilie	10 g	20 g
Mayonnaise 3) 10)	40 ml	80 ml
TABASCO® Chipotle Sauce	3,6 ml	7,2 ml
Avocado (Hass) CL	1	2
Tortilla-Wraps 1)	4	8

Olivenöl*, Salz*, Pfeffer*

* Gut, im Haus zu haben [4 Personen in Klammern].
 🍷 Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig.
 ! Unser Gemüse kann in Größe und Gewicht variieren. Bitte stelle sicher, dass Du die Mengen an die Sicherheitsregelungen des Thermomix anpasst.

DURCHSCHNITTLICHE NÄHRWERTE PRO	100 g	PORTION (ca. 750 g)
Brennwert	672 kJ/161 kcal	5207 kJ/1244 kcal
Fett	9 g	63 g
- davon ges. Fettsäuren	3 g	20 g
Kohlenhydrate	18 g	133 g
- davon Zucker	4 g	25 g
Eiweiß	5 g	33 g
Ballaststoffe	2 g	15 g
Salz	1 g	5 g

ALLERGENE

1) Weizen 3) Ei 7) Milch 10) Senf
 15) kann Spuren von Allergenen enthalten

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

URSPRUNGLÄNDER

BR: Brasilien, CL: Chile, DE: Deutschland, ES: Spanien, US: Vereinigte Staaten von Amerika

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

📷 🐦 📘 #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
 AT +43 (0) 125 300 64 06 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!