



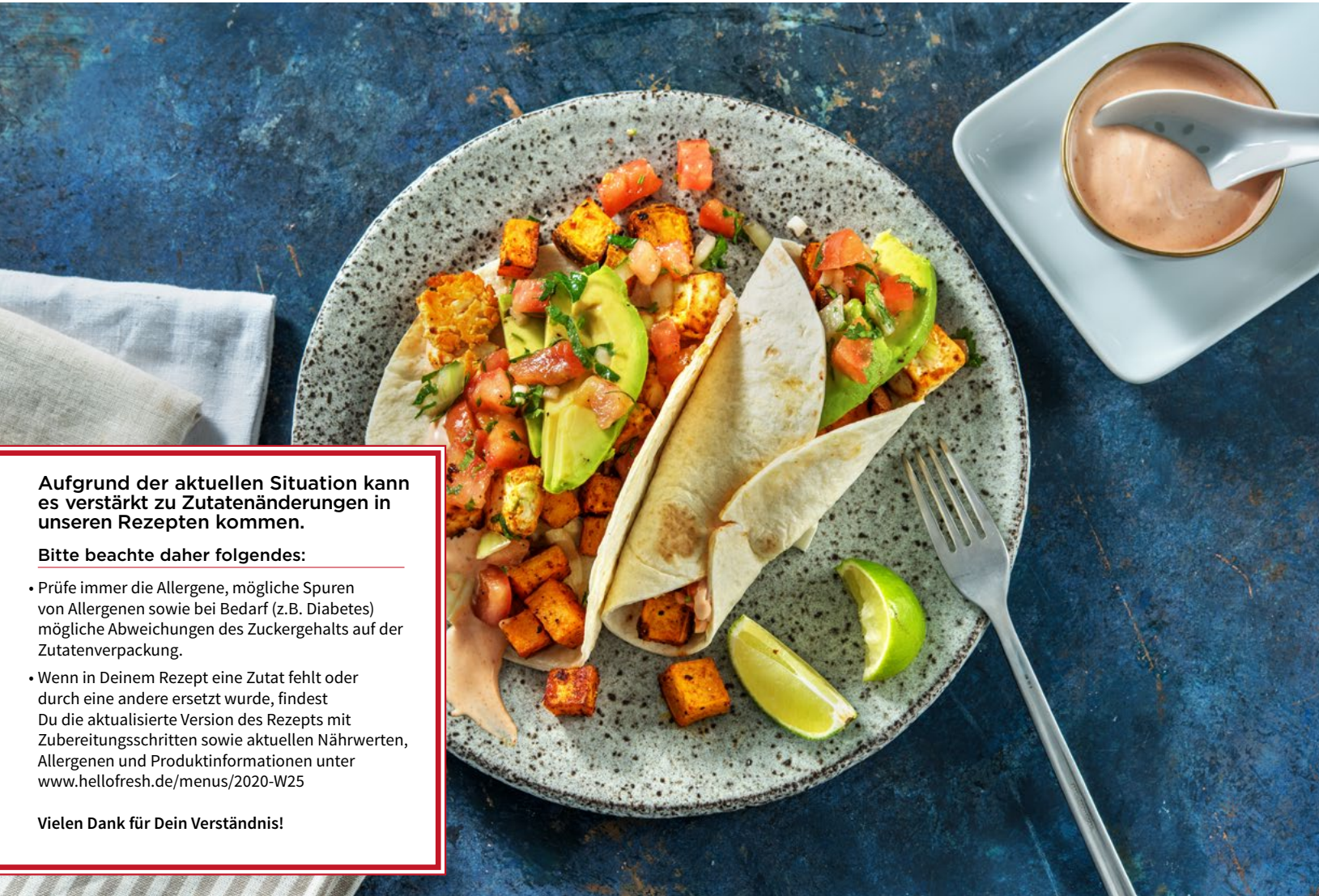
RAUCHIGE SÜSSKARTOFFEL-HIRTENKÄSE-TACOS

mit selbst gemachter Salsa und Sriracha-Dip



HELLO SRIRACHA

Die scharfe Soße stammt aus der gleichnamigen Stadt an der Küste Thailands und hält auch in den Küchen hierzulande immer weiter Einzug.



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-W25

Vielen Dank für Dein Verständnis!



Süßkartoffel



Tomaten



Koriander



Petersilie



Zwiebel



Hirtenkäse



Avocado (Hass)



Limette (gewachst)



Tortilla-Wraps



Sriracha-Soße



rauchiges Gewürz



Mayonnaise



Joghurt

30 - 40 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1

Veggie

Wasche Deine Hände vor dem Kochen mindestens 20 Sekunden gründlich mit Seife.
Wasche **Obst, Gemüse** und **Kräuter** ab.
Zum Kochen benötigst Du **2 kleine Schüsseln** und **1 Backblech** mit **Backpapier**.



1 SÜSSKARTOFFEL BACKEN

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

Süßkartoffel schälen und in 1 cm große Würfel schneiden.

Hirtenkäse in 1 cm große Würfel schneiden.

Süßkartoffelwürfel auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. **Rauchiges Gewürz**, 1 EL [1½ EL | 2 EL] **Olivenöl***, **Salz*** und **Pfeffer*** darüber verteilen, vorsichtig vermengen und im Backofen 8 Min. backen. Nach 8 Min. **Käsewürfel** dazugeben und weitere ca. 10 Min. backen, bis die **Süßkartoffel** weich ist.



4 FÜR DEN SRIRACHA-DIP

In einer weiteren kleinen Schüssel **Mayonnaise**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt** und **Sriracha** vermischen und mit **Salz*** abschmecken.

Avocado halbieren, Stein entfernen, **Fruchtfleisch** herauslösen und in Streifen schneiden.



2 SALSA VORBEREITEN

Zwiebel abziehen, halbieren, in 0,5 cm große Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

Tomaten halbieren, Strunk entfernen, **Tomatenhälften** in 1 cm große Würfel schneiden und zu den **Zwiebelwürfeln** geben.



5 WRAPS ERWÄRMEN

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



3 SALSA ABRUNDEN

Limette halbieren, **Saft** von 1 [1½ | 2] Hälfte zur **Salsa** pressen und die restliche **Limette** in Spalten schneiden. **Petersilien-** und **Korianderblätter** fein hacken, dazugeben und **Salsa** mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



6 ANRICHTEN

Wraps auf Teller verteilen, **Sriracha-Dip** nach Belieben daraufstreichen, **Süßkartoffel-** und **Hirtenkäse-Würfel** und **Tomatensalsa** darauf verteilen. Zum Schluss mit **Avocadostreifen** belegen, zusammenrollen und mit **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Süßkartoffel ES US	1	1 (groß)	2
Hirtenkäse 5)	150 g	200 g	300 g
rauchiges Gewürz 4)	4 g	6 g	8 g
Zwiebel DE	½ ☞	¾ ☞	1
Tomaten NL	2	3	4
Limette, gewachst BR MX	1	1	2
Koriander/Petersilie	10 g	10 g	10 g
Mayonnaise 2) 4)	34 ml	51 ml	85 ml
Joghurt 5)	2 EL ☞	3 EL ☞	4 EL ☞
Sriracha-Soße 11)	8 ml	8 ml	16 ml
Avocado (Hass) CL CO IL	1	1 (groß)	2
Tortilla-Wraps 1)	4	6	8
Olivenöl* für Schritt 1	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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	PORTION (ca. 700 g)
Brennwert	626 kJ/150 kcal	4.404 kJ/1.053 kcal
Fett	5,81 g	40,90 g
- davon ges. Fettsäuren	1,29 g	9,09 g
Kohlenhydrate	18,75 g	131,93 g
- davon Zucker	3,37 g	23,73 g
Eiweiß	4,95 g	34,81 g
Salz	0,627 g	4,413 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 4) Senf 5) Milch

11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

URSPRUNGLÄNDER

DE: Deutschland US: Vereinigte Staaten von Amerika
CL: Chile CO: Kolumbien IL: Isreal BR: Brasilien MX: Mexiko
NL: Niederlande ES: Spanien

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