

Tacos mit BBQ-Hackfleisch und Gouda

Maissalat und Srirachadip

Zeit sparen 15 Minuten • 1064 kcal • Tag 2 kochen

15



gemischtes Hackfleisch



Tortilla-Wraps



Mais



Mayonnaise



Sriracha Sauce



geriebener Gouda



BBQ-Soße



Limette, ungewachst



Salatmischung



Sahnejoghurt



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und
1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Tortilla-Wraps 15)	8	12	16
Mais	1	1	1
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
geriebener Gouda 7)	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße 9) 10)	20 ml	40 ml	40 ml
Limette, ungewachst CO 	1	1	2
MX BR VN PE ES			
Salatmischung	100 g	150 g	200 g
Sahnejoghurt 7)	100 g	150 g	200 g

**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. 500 g)
Brennwert	882 kJ/211 kcal	4450 kJ/1064 kcal
Fett	12,82 g	64,67 g
- davon ges. Fettsäuren	4,47 g	22,57 g
Kohlenhydrate	14,47 g	73,01 g
- davon Zucker	3,29 g	16,59 g
Eiweiß	8,47 g	42,71 g
Salz	1,029 g	5,190 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) **8)** Eier **9)** Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **CO:** Kolumbien **MX:** Mexiko **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam **PE:** Peru **ES:** Spanien

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Tortillas auf Zimmertemperatur bringen.

Mais in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem **Wasser** abspülen.

Limette in 4 [6 | 8] Spalten schneiden.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, **Sriracha (Achtung: scharf!)**, **Mayonnaise** und **Soft** von 2 [3 | 4] **Limettenspalten** vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fleisch anbraten

In einer großen Pfanne die **Tortillas** von beiden Seiten 1-2 Minuten erhitzen. Danach herausnehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Hackfleisch** darin 4 – 5 Min. bei hoher Hitze scharf anbraten und dabei grob zerkleinern.

Hackfleisch mit **BBQ-Soße** ablöschen. Umrühren und noch 1 Min. anbraten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.

Salat zubereiten

In einer großen Schüssel **Salatmix** mit **Mais** und der Hälfte des **Dips** verrühren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tortillas mit **Srirachadip** bestreichen, mit **Salatmix**, **Hackfleisch** und **Gouda** belegen und mit restlichen **Zitronenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:
Lade Deine Freunde jetzt mit
einem frischen Einstiegsrabatt von
mind. 54,99 € ein!
<http://www.hellofresh.de/freunde>

