

# Tacos mit BBQ-Hackfleisch und Gouda

Maissalat und Srirachadip

Zeit sparen 15 Minuten • 1057 kcal • Tag 2 kochen

15



gemischtes Hackfleisch



Tortilla-Wraps



Mais



Mayonnaise



Sriracha Sauce



geriebener Junger Gouda



BBQ-Soße



Limette, gewachst



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 <b>15)</b>	8	12	16
Mais	1	1	1
Mayonnaise <b>8) 9)</b>	34 ml	51 ml	68 ml
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
geriebener Junger Gouda <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße <b>9) 10)</b>	20 ml	40 ml	40 ml
Limette, gewachst <b>CO   MX   BR   VN   PE</b>	1	1	2
Salatmischung	100 g	150 g	200 g
Sahnejoghurt <b>7)</b>	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	876 kJ/210 kcal	4421 kJ/1057 kcal
Fett	12,73 g	64,20 g
- davon ges. Fettsäuren	4,53 g	22,85 g
Kohlenhydrate	14,45 g	72,88 g
- davon Zucker	3,29 g	16,59 g
Eiweiß	8,38 g	42,28 g
Salz	1,036 g	5,228 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

1



2



3



## Kleine Vorbereitung

**Tortillas** auf Zimmertemperatur bringen.

**Mais** durch ein Sieb abgießen.

**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 **Limettenspalten** 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>

