

# Tacos mit Kürbis-Ofengemüse und Chorizo dazu Guacamole und Limettendip

Family Viel Gemüse Thermomix hilft • 848 kcal • Tag 3 kochen

5



Tortilla-Wraps (klein)



Kürbis (Hokkaido)



Chorizo



saure Sahne



Limette, gewachst



Gewürzmischung  
„Hello Fiesta“



Avocado



Salatzerz (Romana)



rote Zwiebel



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

**thermomix**

⚡ 30 [30 | 35] Min.

🕒 35 [35 | 40] Min.

**Gut im Haus zu haben**

Olivöl\*, Salz\*, Pfeffer\*

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## Kochutensilien

Thermomix®, 1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüsereibe, 1 kleine Schüssel und 1 große Schüssel

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Tortilla-Wraps (klein) 15)	8	12	16
Kürbis (Hokkaido) DE   NL   EG	1	1	1
Chorizo 7)	120 g	200 g	240 g
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
Limette, gewachst CO   MX   BR   VN   PE	1	2	2
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	2 g	4 g	6 g
Avocado CL   PE   MX   KE   CO   MA   ES   IL   TZ   ZA	1	1	2
Salatherz (Romana) DE	1	1	2
rote Zwiebel DE   NL   EG	1	2	2
Olivenöl*	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. 640 g)
Brennwert	558 kJ/133 kcal	3549 kJ/848 kcal
Fett	7,65 g	48,72 g
– davon ges. Fettsäuren	2,30 g	14,67 g
Kohlenhydrate	11,47 g	72,99 g
– davon Zucker	2,88 g	18,30 g
Eiweiß	4,16 g	26,46 g
Salz	0,739 g	4,703 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) 15) Weizen

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

**Ursprungsländer:** DE: Deutschland CL: Chile PE: Peru MX: Mexiko KE: Kenia CO: Kolumbien MA: Marokko ES: Spanien IL: Israel TZ: Tansania ZA: Südafrika BR: Brasilien VN: Vietnam EG: Ägypten NL: Niederlande



## Zu Beginn

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

**Zwiebel** abziehen und in feine Streifen schneiden.

**Chorizo** in ca. 1,5 cm kleine Würfel schneiden.

**Kürbis** halbieren, das Kerngehäuse mit einem Löffel entfernen und **Kürbis** samt Schale in ca. 2 cm große **Kürbiswürfel** schneiden.



## Gemüse backen

**Kürbiswürfel** und **Zwiebelstreifen** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

**Gewürzmischung „Hello Fiesta“**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** darüber verteilen, vermengen und im Backofen ca. 20 Min. backen, bis der **Kürbis** weich ist.

**Chorizowürfel** in den letzten 10 Min. dazugeben. Währenddessen fortfahren.



## Für die Guacamole

**Limette** heiß abwaschen und Schale fein abreiben. **Limette** in 6 [8 | 12] Spalten schneiden.

**Avocado** halbieren, Stein entfernen und das **Fruchtfleisch** in den Mixtopf geben.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saure Sahne**, **Soft** von 2 [3 | 4] **Limettenspalten** dazupressen, **Salz\*** und **Pfeffer\*** zugeben und **5 Sek./Stufe 6** pürieren. **Guacamole** in eine kleine Schüssel umfüllen.



## Für den Salat

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **saure Sahne**, **Soft** von 2 [3 | 4]

**Limettenspalten**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben, **15 Sek./Stufe 2,5** vermischen und **Dressing** in eine große Schüssel umfüllen.

**Salat** in feine Streifen schneiden, zum **Dressing** geben und unterheben. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.



## Für den Limettendip

Restliche **saure Sahne**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL]

**Limettenabrieb**, **Salz\*** und **Pfeffer\*** in den Mixtopf geben und **15 Sek./Stufe 2,5** vermischen.

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



## Anrichten

**Wraps** auf Teller verteilen, **Guacamole** darauf streichen, **Salat** und **Ofengemüse** darauf verteilen.

Zum Schluss mit **Limettendip** toppen 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>

