

Tacos mit BBQ-Hackfleisch

Maissalat und Srirachadip

Zeit sparen 15 Minuten • 4.563 kj/1.091 kcal • Tag 2 kochen

28



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



Weizentortillas



Mais



Mayonnaise



Sriracha Sauce



Käse-Mix



BBQ-Sauce



Limette, gewachst



Salatmix



Naturjoghurt



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

Gut, im Haus zu haben

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Was Du benötigst

1 grosse Bratpfanne, 1 kleine Schüssel, 1 Sieb und 1 grosse Schüssel.

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Weizentortillas 15)	8 x 25 g	16 x 25 g
Mais	1 x 150 g	1 x 340 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Sriracha Sauce	1 x 8 ml	1 x 15 ml
Käse-Mix 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
BBQ-Sauce 9) 10)	1 x 20 ml	2 x 20 ml
Limette, gewachst	1 x 75 g	2 x 75 g
Salatmix	1 x 100 g	2 x 100 g
Naturjoghurt 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Öl*	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. 1.000 g)
Brennwert	862 kJ/206 kcal	4.563 kJ/1.091 kcal
Fett	11.80 g	62.47 g
- davon ges. Fettsäuren	3.97 g	21.00 g
Kohlenhydrate	13.84 g	73.28 g
- davon Zucker	3.21 g	17.02 g
Eiweiss	9.19 g	48.67 g
Salz	0.725 g	3.837 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!).

1



2



3



Kleine Vorbereitung

Tortillas auf Zimmertemperatur bringen.

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

Limette in 4 [8] Spalten schneiden.

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

Fleisch anbraten

In einer grossen Bratpfanne **Tortillas** von beiden Seiten kurz erhitzen, danach beiseite stellen.

1 EL [2 EL] **Öl*** in einer grossen Bratpfanne erhitzen und **Hackfleisch** darin für 4 – 5 Min. bei hoher Hitze scharf anbraten und dabei grob zerkleinern.

Hackfleisch mit **BBQ-Sauce** ablöschen.

Umrühren und noch 1 Min. anbraten, bis das **Fleisch** durchgegart ist.

Tip: Wenn Du magst, kannst Du das **Fleisch** in eine Schüssel umfüllen, die Bratpfanne auswaschen und die **Tortillas** darin kurz erwärmen.

Salat zubereiten

In einer grossen Schüssel **Salatmix** mit **Mais** und der Hälfte des **Dips** verrühren.

Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Tortillas mit **Sriracha-Dip** bestreichen, mit **Salatmix**, **Hackfleisch** und **Käse-Mix** belegen und mit restlichen **Zitronenspalten** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über www.hellofresh.ch/freunde ein!



Tacos with BBQ minced meat, corn salad and sriracha dip

Save time 15 minutes • 4.563 kj/1.091 kcal • Cook on day 2

28



HelloFresh minced meat



Wheat tortillas



Corn



Mayonnaise



Sriracha sauce



Cheese mix



BBQ sauce



Lime, waxed



Mixed salad



Plain yoghurt



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

Good to have at hand

Oil*, pepper*, salt*

Let's get started

Wash the vegetables.

What you need

1 large frying pan, 1 small bowl, 1 sieve and 1 large bowl.

Ingredients for 2 | 4 persons

	2P		4P	
HelloFresh minced meat	1 x	250 g	1 x	500 g
Wheat tortillas 15)	8 x	25 g	16 x	25 g
Sweetcorn	1 x	150 g	1 x	340 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x	17 ml	4 x	17 ml
Sriracha sauce	1 x	8 ml	1 x	15 ml
Cheese mix 7)	1 x	50 g	1 x	100 g
BBQ sauce 9) 10)	1 x	20 ml	2 x	20 ml
Lime, waxed	1 x	75 g	2 x	75 g
Mixed salad	1 x	100 g	2 x	100 g
Plain yoghurt 7)	1 x	100 g	1 x	200 g
Oil*	Amounts specified in text			
Salt*, pepper*	According to taste			

*Good to have at hand.

**Note the quantity required. The quantity delivered in your box differs from this quantity and some will be left over.

Average nutritional values per

(calculated based on the specified starting ingredients)

	100 g	Portion (approx. 1.000 g)
Calories	862 kJ/206 kcal	4.563kJ/1.091kcal
Fat	11.80 g	62.47 g
- incl. saturated fats	3.97 g	21.00 g
Carbohydrate	13.84 g	73.28 g
- incl. sugar	3.21 g	17.02 g
Protein	9.19 g	48.67 g
Salt	0.725 g	3.837 g

Please note that the nutritional information on the printed recipe may vary due to natural fluctuations and changes to products at short notice. Only the nutritional information on the product packaging is definitive.

Allergens: **7)** Milk (including lactose) **8)** Eggs **9)** Mustard **10)** Celery **15)** Wheat.

(Please see the additional information on allergens and possible traces of allergens on the packaging of the ingredients).



Get prepped

Allow tortillas to reach room temperature.

Drain the sweetcorn in a sieve and rinse with cold water.

Cut the lime into 4 [8] segments.

In a small bowl, mix yoghurt, sriracha (warning: spicy!), mayonnaise and juice of 2 [4] lime wedges, and season with salt* and pepper*.

Sauté the meat

In a large frying pan, heat tortillas briefly on both sides, then set aside.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in a large frying pan and sear minced meat for 4-5 min. on high heat while breaking it up a little.

Deglaze minced meat with BBQ sauce.

Stir and fry for another 1 min. until meat is cooked through.

Tip: If you like, you can transfer the meat to a bowl, wipe out the frying pan, and briefly warm the tortillas in it.

Prepare the salad

In a large bowl, stir mixed salad with corn and half of the dip.

Season with salt* and pepper*.

Brush tortillas with sriracha dip, top with mixed salad, minced meat and cheese mix and enjoy with remaining lemon wedges.

Bon appetit!

Love HelloFresh?

Your friends will surely love it too!
Send them an invite now using the
QR code or at www.hellofresh.ch/freunde/



Tacos à la viande hachée BBQ, salade de maïs et dip sriracha

Gain de temps 15 minutes • 4.563 kj/1.091 kcal • Cuisiner au 2e jour

28



Mélange de viande hachée HelloFresh



Tortillas de blé



Maïs



Mayonnaise



Sauce sriracha



Mélange de fromages



Sauce BBQ



Citron vert ciré



Assortiment de salade verte



Yogourt nature



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

Ingédients à toujours avoir chez soi
Huile*, poivre*, sel*

C'est parti

Laver les légumes.

Ce dont vous avez besoin

1 grande poêle, 1 bol, 1 passoire et 1 saladier.

Ingrédients pour 2 | 4 personnes

	2 portions	4 portions
Mélange de viande hachée HelloFresh	1 x 250 g	1 x 500 g
Tortillas de blé 15)	8 x 25 g	16 x 25 g
Maïs	1 x 150 g	1 x 340 g
Mayonnaise 8) 9)	2 x 17 ml	4 x 17 ml
Sauce sriracha	1 x 8 ml	1 x 15 ml
Mélange de fromages 7)	1 x 50 g	1 x 100 g
Sauce barbecue 9) 10)	1 x 20 ml	2 x 20 ml
Citron vert ciré	1 x 75 g	2 x 75 g
Assortiment de salade verte	1 x 100 g	2 x 100 g
Yogourt nature 7)	1 x 100 g	1 x 200 g
Huile*	Détails dans le texte	
Sel*, poivre*	selon les goûts	

*Ingrédients à toujours avoir chez soi.

**Tenir compte de la quantité requise. Une plus grande quantité est parfois livrée dans votre box de sorte qu'il peut y avoir des restes.

Valeurs nutritionnelles moyennes pour

(calculées sur la base de la quantité indiquée d'ingrédients utilisés)

	100 g	Portion (env. 1.000 g)
Valeur calorique	862 kJ/206 kcal	4.563kJ/1.091kcal
Lipides	11.80 g	62.47 g
- dont acides gras saturés	3.97 g	21.00 g
Glucides	13.84 g	73.28 g
- dont sucre	3.21 g	17.02 g
Protéines	9.19 g	48.67 g
Sel	0.725 g	3.837 g

Notez que les valeurs nutritionnelles sur les fiches recettes peuvent fluctuer en raison des variations naturelles et des changements de produits de dernière minute. Seules les informations nutritionnelles indiquées sur l'emballage des produits sont significatives.

Allergènes : 7) lait (y compris le lactose) 8) œufs 9) moutarde 10) céleri 15) blé.

(Vous trouverez les informations concernant les allergènes et les possibles traces d'allergènes sur l'emballage des ingrédients !)

1



2



3



Petite préparation

Laisser les tortillas atteindre la température ambiante.

Égoutter le maïs dans une passoire et le rincer à l'eau froide.

Couper le citron vert en 4 [8] tranches.

Dans un bol, mélanger le yogourt, la sriracha (attention, ça pique !), la mayonnaise et le jus de 2 [4] tranches de citron vert et assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Saisir la viande

Dans une grande poêle, faire chauffer brièvement les tortillas des deux côtés, puis les réserver.

Chauffer 1 cs [2 cs] d'huile* dans une grande poêle et y faire revenir la viande hachée à feu vif 4 à 5 minutes en l'écrasant en morceaux.

Dégeler la viande hachée avec de la sauce BBQ.

Remuer et faire revenir encore 1 min. jusqu'à ce que la viande soit bien cuite.

Astuce : si vous le souhaitez, vous pouvez mettre la viande dans un plat, essuyer la poêle et y réchauffer brièvement les tortillas.

Préparer la salade

Dans un saladier, mélanger l'assortiment de salade, le maïs et la moitié du dip.

Assaisonner avec du sel* et du poivre*.

Recouvrir les tortillas de dip sriracha, de salade, de la viande hachée et de mélange de fromages et déguster avec le reste des tranches de citron.

Bon appétit !

Vous aimez HelloFresh ?

Je parie que vos amis aussi !

Invitez-les dès maintenant via le QR code ou sur www.hellofresh.ch/freunde !

