



Tacos mit BBQ-Hackfleisch und Gouda

Maissalat und Srirachadip

Zeit sparen 15 Minuten • 4573 kj/1093 kcal • Tag 2 kochen

15



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



Weizentortillas



Mais



Mayonnaise



Sriracha Sauce



Gouda



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
Gouda 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 75 g	2 x 75 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	885 kJ/211 kcal	4573 kJ/1093 kcal
Fett	12.20 g	63.05 g
- davon ges. Fettsäuren	4.04 g	20.90 g
Kohlenhydrate	14.03 g	72.55 g
- davon Zucker	3.12 g	16.13 g
Eiweiss	9.33 g	48.23 g
Salz	0.759 g	3.925 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 die **Tortillas** von beiden Seiten 1 – 2 Minuten erhitzen. Danach rausnehmen und beiseite stellen.

1 EL [2 EL] **Öl*** in der selben 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.

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.

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 and Gouda, sweetcorn salad and sriracha dip

Save time 15 minutes • 4.573 kj/1.093 kcal • Cook on day 2

15



HelloFresh minced meat



Wheat tortillas



Corn



Mayonnaise



Sriracha sauce



Gouda



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
Gouda 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	75 g	2 x	75 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. 1000 g)
Calories	885 kJ/211 kcal	4.573 kJ/1.093 kcal
Fat	12.20 g	63.05 g
- incl. saturated fats	4.04 g	20.90 g
Carbohydrate	14.03 g	72.55 g
- incl. sugar	3.12 g	16.13 g
Protein	9.33 g	48.23 g
Salt	0.759 g	3.925 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).

1



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

Heat tortillas on both sides for 1-2 min. in a large frying pan. Then remove and set aside.

Heat 1 tbsp. [2 tbsp.] oil* in the same frying pan and fry 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.

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 Gouda, 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 avec sauce barbecue et gouda salade de maïs et dip de sriracha

15

Gain de temps 15 minutes • 4.573 kj/1.093 kcal • Cuisiner au 2e jour



Mélange de viande hachée HelloFresh



Tortillas de blé



Maïs



Mayonnaise



Sauce sriracha



Gouda



Sauce Barbecue



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
Gouda 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 75 g	2 x 75 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	885 kJ/211 kcal	4.573 kJ/1.093 kcal
Lipides	12.20 g	63.05 g
- dont acides gras saturés	4.04 g	20.90 g
Glucides	14.03 g	72.55 g
- dont sucre	3.12 g	16.13 g
Protéines	9.33 g	48.23 g
Sel	0.759 g	3.925 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



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] quartiers.

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 les tortillas des deux côtés pendant 1 à 2 minutes. Puis sortir de la poêle et réserver un moment.

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'émiettant grossièrement.

Déglacer la viande hachée avec de la sauce BBQ.

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

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*.

Tartiner les tortillas de dip de sriracha, les garnir de salade, de viande hachée et de gouda, et déguster avec le reste des quartiers 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 !

