



Tacos mit BBQ-Hackfleisch und Käse

Maissalat und Srirachadip

Zeit sparen 15 Minuten • 1092 kcal • Tag 2 kochen

15



-  HelloFresh gemischtes Gehacktes
-  Weizentortillas
-  Mais
-  Mayonnaise
-  Sriracha Sauce
-  Reibkäse
-  BBQ-Sauce
-  Limette, gewachst
-  Salatmix
-  Naturjoghurt



Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

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 16 ml
Reibkäse 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

**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. 520 g)
Brennwert	884 kJ/ 211 kcal	4568 kJ/ 1092 kcal
Fett	12.11 g	62.62 g
– davon ges. Fettsäuren	3.18 g	16.45 g
Kohlenhydrate	13.96 g	72.15 g
– davon Zucker	3.12 g	16.13 g
Eiweiss	9.44 g	48.83 g
Salz	0.742 g	3.838 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 durch ein Sieb abgiessen.

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 Min. erhitzen.

Danach herausnehmen und beiseitestellen.

In derselben Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen.

Hackfleisch darin 4 – 5 Min. 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 **Reibkäse** belegen und mit restlichen **Limettenspalten** geniessen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

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

