

BLT Wrap mit karamellisiertem Bacon dazu frischer Salat und Tomate

Zeit Sparen 10 – 20 Minuten • 1033 kcal • Tag 3 kochen

13



Weizentortillas



Bacon (Scheiben)



Tomate



Salatherz (Romana)



Buttermilch-Zitronen-
Dressing



Mayonnaise



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Zucker*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizentortillas 13 15	245 g	370 g	490 g
Bacon (Scheiben)	250 g	375 g	500 g
Tomate NL ES BE PL MA	2	3	4
Salatherz (Romana) DE	240 g	360 g	480 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7 8 9	50 ml	100 ml	100 ml
Mayonnaise 8 9	50 g	50 g	100 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	825 kJ/197 kcal	4324 kJ/1033 kcal
Fett	12,5 g	65,3 g
– davon ges. Fettsäuren	4,8 g	25,1 g
Kohlenhydrate	15,6 g	81,9 g
– davon Zucker	3,3 g	17,2 g
Eiweiß	6,4 g	33,7 g
Salz	1,08 g	5,68 g

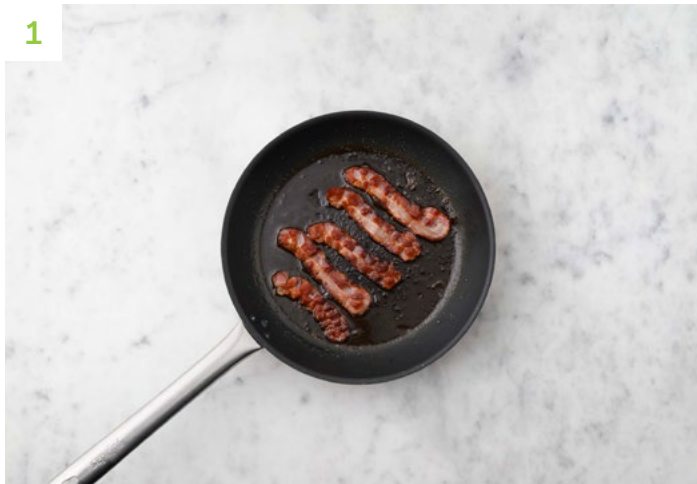
Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Maßgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: **7** Milch (einschließlich Laktose) **8** Eier **9** Senf **13** Glutenhaltiges Getreide **15** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **BE:** Belgien **PL:** Polen **MA:** Marokko

1



Bacon karamellisieren

In eine große Pfanne 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Zucker*** geben.

Baconstreifen in die Pfanne geben und erneut 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Zucker*** darüber verteilen.

Tipp: Nimm den Bacon zusammen aus der Verpackung und lege ihn in die Pfanne. Es ist kein Problem, wenn er am Anfang leicht überlappt, er löst sich während des Bratens.

Tipp: Wenn Du für 3 oder 4 Personen kochst, benutze 2 Pfannen.

Die Pfanne bei mittelhoher Temperatur erhitzen und **Bacon** darin 3 – 4 Min. pro Seite anbraten, bis er knusprig ist.

Aus der Pfanne nehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen.

2



In der Zwischenzeit

Tomate in feine Scheiben schneiden und leicht **salzen***.

Salatherz in 2 cm Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Mayonnaise** und **Buttermilch-Zitronen-Dressing** vermengen.

Salatstreifen hinzugeben und vermengen.

3



Anrichten

Die Pfanne aus Schritt 1 auswischen und darin ohne Fettzugabe **Weizentortillas** 1 – 2 Min. erwärmen. Aus der Pfanne nehmen.

Tipp: Wenn Du eine Mikrowelle hast, kannst Du die Tortillas auch für 1 Min. bei 600 W erwärmen.

Bacon gleichmäßig auf die **Wraps** verteilen und mit **Tomaten** und marinierten **Salatstreifen** toppen.

Die Seiten der **Wraps** links und rechts nach innen klappen.

Nun die untere Seite nach oben über die **Füllung** klappen, fest aufrollen und 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>

