

Tacos mit BBQ-Hackfleisch und Gouda

Maissalat und Srirachadip

Zeit Sparen 15 – 25 Minuten • 1096 kcal • Tag 2 kochen

16



gemischtes Hackfleisch



Weizentortillas



Mais



Mayonnaise



Sriracha Sauce



junger Gouda, gerieben



BBQ-Soße



Limette, gewachst



Blattsalatsmischung



saure Sahne



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Pfeffer*, Öl*, Salz*

Kochutensilien

1 Sieb, 1 kleine Schüssel, 1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Weizentortillas 15)	200 g	300 g	400 g
Mais	150 g	150 g	340 g
Mayonnaise 8) 9)	50 g	75 g	100 g
Sriracha Sauce	8 ml	16 ml	16 ml
junger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
BBQ-Soße 9) 10)	20 ml	40 ml	40 ml
Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT	1	2	2
Blattsalatsmischung	100 g	150 g	200 g
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 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. 510 g)
Brennwert	906 kJ/216 kcal	4586 kJ/1096 kcal
Fett	13,7 g	69,3 g
– davon ges. Fettsäuren	4,5 g	22,8 g
Kohlenhydrate	14,1 g	71,6 g
– davon Zucker	3 g	15,3 g
Eiweiß	8,2 g	41,5 g
Salz	0,94 g	4,75 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!)

Ursprungsländer: **BR:** Brasilien **MX:** Mexiko **PE:** Peru **VN:** Vietnam **CO:** Kolumbien **GT:** Guatemala

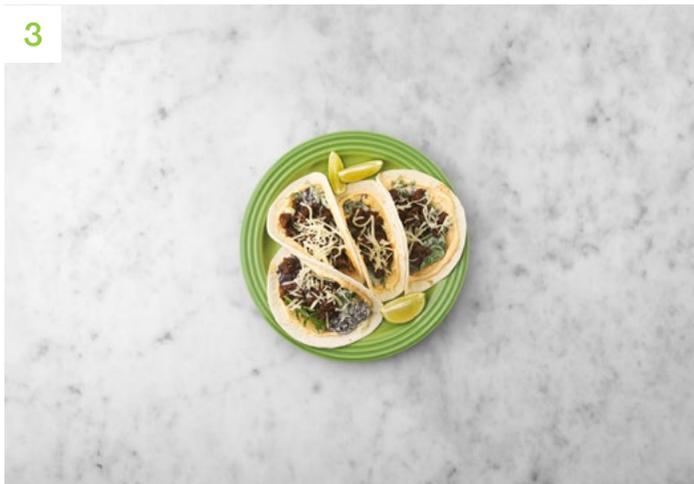
1



2



3



Kleine Vorbereitung

Tortillas auf Zimmertemperatur bringen.

Mais durch ein Sieb abgießen.

Limette vierteln.

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne**, **Sriracha (Achtung: scharf!)**, **Mayonnaise** und **Saft** von 2 | 3 | 4 **Limettenspalten** vermischen und mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Fleisch anbraten

In einer großen Pfanne die **Tortillas** von beiden Seiten 1 – 2 Min. erhitzen. Danach herausnehmen und beiseitestellen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen.

Hackfleisch darin 4 – 5 Min. scharf anbraten und dabei grob zerkleinern.

Hackfleisch mit **BBQ-Soße** 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 **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>

