

# Chorizo Tacos mit cremiger Salsa Verde dazu frischer Paprika-Passionsfrucht-Salat

30 – 40 Minuten • 1078 kcal • Tag 5 kochen

44



Weizentortillas



Chorizo



vorw. festk. Kartoffeln



rote Spitzpaprika



Jalapeño



Passionsfrucht



Frühlingszwiebel



Koriander



Petersilie glatt



Crème fraîche, Bio



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“

# Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

Öl\*, Olivenöl\*, Salz\*, Pfeffer\*, Weißweinessig\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 hohes Rührgefäß, 1 Pürierstab, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizentortillas <b>15)</b>	200 g	300 g	400 g
Chorizo <b>7)</b>	120 g	200 g	240 g
vorw. festk. Kartoffeln	400 g	600 g	750 g
rote Spitzpaprika <b>NL   ES   MA</b>	2	3	4
Jalapeño <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Passionsfrucht <b>CO</b>	1	2	2
Frühlingszwiebel <b>DE   NL   MA   EG</b>	2	3	1
Koriander/Petersilie glatt	20 g	30 g	40 g
Crème fraîche, Bio <b>7)</b>	100 g	150 g**	200 g
Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9)</b>	3 g	6 g	6 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. 610 g)
Brennwert	742 kJ/177 kcal	4510 kJ/1078 kcal
Fett	9,54 g	58 g
– davon ges. Fettsäuren	3,69 g	22,4 g
Kohlenhydrate	16,93 g	102,9 g
– davon Zucker	2,78 g	16,9 g
Eiweiß	4,24 g	25,8 g
Salz	0,98 g	5,98 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) **9)** Senf **15)** Weizen

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

**Ursprungsländer:** **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **MA:** Marokko **EG:** Ägypten **ES:** Spanien **CO:** Kolumbien



## Kartoffeln und Chorizo rösten

Heize den Backofen auf 220 °C Ober-/Unterhitze (200 °C Umluft) vor.

**Kartoffeln** in 1 cm Würfel schneiden.

**Chorizo** in 1 cm Würfel schneiden.

**Kartoffeln** und **Chorizo** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl\***, „**Hello Smoky Paprika**“, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und 25 – 30 Min. im Ofen garen, bis sie goldbraun sind.



## Kleine Vorbereitung

**Passionsfrucht** halbieren und das **Fruchtfleisch** mithilfe eines Teelöffels herauskratzen.

**Paprika** in feine Ringe schneiden.

**Kräuter** grob hacken. Etwas **Kräuter** für die Garnitur zur Seite legen.

**Frühlingszwiebel** in feine Ringe schneiden.

**Jalapeño** halbieren, entkernen und fein hacken (**Achtung: scharf!**).



## Topping vorbereiten

In einer großen Schüssel **Paprikaringe**, die Hälfte der **Frühlingszwiebelringe**, **Passionsfrucht**, die Hälfte der **Jalapeño**, ein Viertel der **Kräuter**, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Weißweinessig\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** mischen und marinieren lassen.



## Salsa Verde zubereiten

In einem hohen Rührgefäß **Crème fraîche**, restliche **Jalapeño**, restliche **Kräuter**, restliche **Frühlingszwiebelringe**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz\***, **Pfeffer\*** und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Weißweinessig\*** mithilfe eines Pürierstabs zu einer glatten **Soße** verarbeiten.



## Tortillas aufwärmen

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Mini-Tortillas** für 1 – 2 Min. erhitzen.



## Anrichten

**Tortillas** mit **Chorizo** und **Kartoffeln** füllen und mit **Paprika-Topping** belegen. Mit **Salsa Verde** genießen.

**Guten Appetit!**

## Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!  
<http://www.hellofresh.de/freunde>

