



Leichter kochen,
besser essen!



KW 53 2015 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf [f](#) [t](#) [u](#) [p](#)

HelloFresh.de | kundenservice@hellofresh.de

Mexikanische Bratkartoffelpfanne

mit selbstgemachter Salsa und Guacamole

Tortillas lassen sich zwar auch füllen, es geht aber auch einfacher, mit angebratenen „Ecken“ zur Gemüsepfanne. Solange dabei Salsa und frische Guacamole auf dem Tisch stehen, darfst Du Dich fühlen wie im Urlaub in Mexiko. Guten Appetit!



45 min.



Stufe 2



Kartoffeln



rote Chili



Knoblauch



Zuckermais



rote Zwiebel



Tomaten



Limette



Avocado



Kreuzkümmel



Weizen-Tortillas



Schmand

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Kartoffeln	600 g	1200 g
Chili, rot	1/2	1
Knoblauch	1/8	1/4
Zuckermais (Dose)	1/2	1
Zwiebel, rot	1	2
Tomaten	2	4
Limette	1/2	1
Avocado	1	2
Kreuzkümmel 15)	3 g	6 g
Weizen-Tortillas 1) 15)	2	4
Schmand 7)	75 g	150 g

⊕ Ggf. auch für andere Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose
15) Kann Allergene enthalten (bitte Verpackungshinweise beachten)

Nährwerte pro Person

Kalorien: 705 kcal
Kohlenhydrate: 84 g
Fett: 31 g, Eiweiß: 11 g
Ballaststoffe: 11 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

Salz, (Rotwein-)Essig, Zucker, Olivenöl, Pfeffer, Butter

Was zum Kochen gebraucht wird

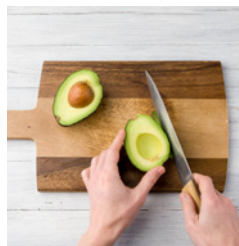
großer Topf, Sieb (2), Zitronenpresse, hohes Rührgefäß, Pürierstab, große Pfanne (2), Küchenpapier



1 Kartoffeln waschen, schälen und in ca. 2 cm große Würfel schneiden. Dann in einem großen Topf mit reichlich Salzwasser bedecken und einmal aufkochen lassen, ca. 5 Min. weiterkochen lassen. In ein Sieb abgießen und kurz ausdampfen lassen.



2 Chili waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und fein hacken. **Knoblauch** ⊕ abziehen und fein hacken. **Zuckermais** in ein Sieb abgießen und mit kaltem Wasser abspülen.



3 Für die Salsa: **Zwiebel** abziehen und fein würfeln. **Tomaten** waschen und fein würfeln. In einer kleinen Schüssel **Tomaten**, **Zwiebel**, (je nach gewünschter Schärfe) **Chili**, 1 EL **Olivenöl**, ½ EL **Essig** und ½ TL **Zucker** vermischen und bis zum Anrichten ziehen lassen.



4 Für die Guacamole: Hälfte der **Limette** ⊕ entsaften, die zweite Hälfte in feine Spalten schneiden. **Avocado** halbieren, Kern herauslösen und schälen. In einem hohen Rührgefäß **Avocado**, **Knoblauch**, **Limettensaft**, 1 TL **Olivenöl**, etwas **Salz** und **Pfeffer** mit einem Pürierstab zu einer groben Paste verarbeiten und bis zum Anrichten ziehen lassen.

5 In einer großen beschichteten Pfanne ½ EL **Öl** und ½ EL **Butter** erhitzen. **Kartoffelwürfel** darin 5–6 Min. anbraten. **Kreuzkümmel** und **Zuckermais** zugeben und 5–6 Min. mitbraten. Mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken.

6 **Tortillas** in Ecken schneiden. In einer großen Pfanne 2 EL **Öl** erhitzen. **Tortilla-Ecken** darin 4–5 Min. unter mehrfachem Wenden knusprig anbraten, dann herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. In einer kleinen Schüssel **Schmand** mit etwas **Salz** und **Pfeffer** verrühren.

7 **Bratkartoffelpfanne** auf Tellern verteilen und einen Klecks **Schmand** darauf geben. Etwas **Salsa** und **Guacamole** dazu anrichten und zusammen mit **Tortilla-Ecken** und je einer **Limettenspalte** genießen!