

BBQ Burritos mit Hackfleisch

schwarzen Bohnen, Salat und Buttermilchdressing

Zeit sparen 10 Minuten • 1008 kcal • Tag 2 kochen

13



gemischtes Hackfleisch



Weizentortillas



schwarze Bohnen



BBQ-Soße



Gewürzmischung „Hello Piri Piri“



Buttermilch-Zitronen-Dressing



Salatherz (Romana)



Zwiebel



Tomatenmark



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

2 große Pfannen und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
Weizentortillas 15)	4	6	8
schwarze Bohnen	380 g	380 g	760 g
BBQ-Soße 9) 10)	20 ml	40 ml	40 ml
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	6 g	10 g	12 g
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	50 ml	100 ml	100 ml
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Zwiebel DE	1	1	2
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	140 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. 620 g)
Brennwert	687 kJ/164 kcal	4219 kJ/1008 kcal
Fett	6,77 g	41,60 g
– davon ges. Fettsäuren	2,17 g	13,34 g
Kohlenhydrate	16,54 g	101,64 g
– davon Zucker	2,50 g	15,38 g
Eiweiß	7,49 g	46,05 g
Salz	0,892 g	5,483 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: **DE:** Deutschland

1



Hackfleisch anbraten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Schwarze Bohnen durch ein Sieb abgießen und mit **Wasser** abspülen.

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Hackfleisch** und **Zwiebelstreifen** darin 4 – 5 Min. anbraten.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.

2



Für den Salat

Salatherz in feine Streifen schneiden.

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

Tomatenmark, **schwarze Bohnen**, **BBQ-Soße** und „Hello Piri Piri“ in die Pfanne geben und 1 weitere Min. braten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

3



Anrichten

In einer zweiten großen Pfanne 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.

BBQ-Hackfleischfüllung gleichmäßig auf die **Wraps** verteilen und mit den 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>

