

Mexican Torta! Pulled Pork Sandwich mit Guacamole & Salsa Roja, dazu Süßkartoffelchips

35 – 45 Minuten • 1267 kcal • Tag 5 kochen



-  würziger Gouda, gerieben
-  Mini-Fladenbrot
-  Jalapeño
-  Avocado
-  Tomate
-  Aioli
-  Limette, gewachst
-  Koriander
-  Ketchup
-  Süßkartoffel
-  Gewürzmischung „Hello Fiesta“
-  Pulled Pork

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Zucker*, Pfeffer*, Wasser*, Salz*

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 große Pfanne mit Deckel, 1 große Schüssel, 2 kleine Schüsseln und 1 Gemüsereibe

Zutaten 2 – 4 Personen

| | 2P | 3P | 4P |
|--|-------|-------|-------|
| würziger Gouda, gerieben 7) | 50 g | 75 g | 100 g |
| Mini-Fladenbrot 3) 15) | 300 g | 450 g | 600 g |
| Jalapeño NL | 1 | 1 | 2 |
| Avocado KE PE MA CO TZ ZA MX CL IL ES | 2 | 3 | 4 |
| Tomate NL ES BE PL MA | 2 | 3 | 4 |
| Aioli 8) 9) | 20 g | 40 g | 40 g |
| Limette, gewachst BR MX PE VN CO GT | 1 | 1 | 2 |
| Koriander | 10 g | 10 g | 10 g |
| Ketchup 10) | 25 g | 25 g | 50 g |
| Süßkartoffel ES US EG HN | 1 | 1 | 1 |
| Gewürzmischung „Hello Fiesta“ | 2 g | 2 g | 4 g |
| Pulled Pork 9) | 250 g | 375 g | 500 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. 810 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert | 653 kJ/156 kcal | 5303 kJ/1267 kcal |
| Fett | 7,7 g | 62,4 g |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,2 g | 18,2 g |
| Kohlenhydrate | 16 g | 130 g |
| – davon Zucker | 3,3 g | 26,6 g |
| Eiweiß | 5,8 g | 47,2 g |
| Salz | 0,81 g | 6,6 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: **3)** Sesamsamen **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 **KE:** Kenia **PE:** Peru **MA:** Marokko **CO:** Kolumbien **TZ:** Tansania **ZA:** Südafrika **MX:** Mexiko **CL:** Chile **IL:** Israel **ES:** Spanien **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **PL:** Polen **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam **GT:** Guatemala **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras



1 Jalapeños einlegen

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

Erhitze 50 ml [75 ml | 100 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

Limette vierteln.

Jalapeños nach Belieben entkernen (**Achtung: scharf!**) und in feine Streifen schneiden.

In einer kleinen Schüssel 50 ml [75 ml | 100 ml] heißes **Wasser***, **Saft** von 2 [3 | 4] **Limettenvierteln**, 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Salz*** und 0,5 TL [0,75 TL | 1 TL] **Zucker*** vermengen.

Jalapeños hinzugeben und bis zum Ende des Rezeptes marinieren lassen.



2 Für die Süßkartoffeln

Süßkartoffeln in 0,5 cm Scheiben schneiden.

Süßkartoffeln auf einem mit Backpapier belegtem Backblech verteilen, mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl***, „Hello Fiesta“, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen und im Ofen 25 – 30 Min. backen.



3 Für die Guacamole

Die Hälfte der **Tomaten** in feine Würfel schneiden.

Koriander mit Stielen fein hacken.

Avocados halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** zusammen mit **Tomatenwürfeln**, Hälfte **Koriander**, **Saft** von 1 [2 | 2] **Limettenviertel**, **Aioli**, **Salz*** und **Pfeffer*** in eine große Schüssel geben und mithilfe einer Gabel zu einer **Guacamole** verarbeiten.



4 Für die Salsa Roja

In einer kleinen Schüssel **Ketchup**, restlichen **Koriander**, **Saft** von 1 [1 | 2] **Limettenviertel**, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen. **Tomate** grob dazureiben und vermengen.

Mini-Fladenbrot in den letzten 5 Min. der Süßkartoffelgarzeit mit auf das Backblech geben.



5 Pulled Pork anbraten

In den letzten 5 Min. der Ofengarzeit in einer großen Pfanne mit Deckel 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** erhitzen. **Pulled Pork** darin 2 – 3 Min. anbraten.

Pulled Pork auf 2 [3 | 4] Stapel aufteilen und mit dem **Käse** toppen. **Pfannenhalt** mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Wasser*** ablöschen und 2 Min. abgedeckt anbraten, bis der **Käse** geschmolzen ist.



6 Anrichten

Mini-Fladenbrot waagrecht aufschneiden und mit etwas **Guacamole** bestreichen. **Pulled Pork** darauf anrichten und nach Belieben mit etwas von der **Salsa Roja** und eingelegten **Jalapeños** toppen.

Süßkartoffeln daneben anrichten und mit restlicher **Guacamole** und **Salsa Roja** toppen.

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>

