

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.



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.

Jalapeño

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



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.



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.



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.



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!

Für mehr Essensfreu(n)de:

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

