

# Rauchige Süßkartoffel-Hirtenkäse-Tacos mit Avocado, selbst gemachter Salsa und Sriracha-Dip

Vegetarisch 30 – 40 Minuten • 1060 kcal • Tag 5 kochen



Weizentortillas



Süßkartoffel



Tomate



Koriander



Petersilie glatt



Zwiebel



Hirtenkäse



Avocado



Limette, gewacht



Gewürzmischung  
„Hello Smoky Paprika“



Mayonnaise



Sriracha Sauce



Naturjoghurt



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

Pfeffer\*, Olivenöl\*, Salz\*

## Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Sieb und 2 kleine Schüsseln

## Zutaten 2 – 4 Personen

|  | 2P       | 3P        | 4P       |
|--|----------|-----------|----------|
| Weizentortillas <b>15</b>                                      | 245 g    | 370 g     | 490 g    |
| Süßkartoffel <b>ES   US   EG   HN</b>                          | 1        | 1         | 2        |
| Tomate <b>NL   ES   BE   PL   MA</b>                           | 2        | 3         | 4        |
| Koriander/Petersilie glatt                                     | 10 g     | 10 g      | 10 g     |
| Zwiebel <b>DE</b>  | 0,5**    | 0,75**    | 1        |
| Hirtenkäse <b>7</b>  | 150 g    | 200 g     | 300 g    |
| Avocado <b>KE   PE   MA   CO   TZ   ZA   MX   CL   IL   ES</b> | 1        | 2         | 2        |
| Limette, gewächst <b>BR   MX   PE   VN   CO</b>                | 1        | 1         | 2        |
| Gewürzmischung „Hello Smoky Paprika“ <b>9</b>                  | 3 g      | 3 g       | 6 g      |
| Mayonnaise <b>8</b> <b>9</b>                                   | 25 g     | 50 g      | 75 g     |
| Sriracha Sauce   | 8 ml     | 8 ml      | 16 ml    |
| Naturjoghurt <b>7</b>  | 22,5 g** | 33,75 g** | 37,5 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. 700 g) |
|-------------------------|-----------------|---------------------|
| Brennwert               | 636 kJ/152 kcal | 4433 kJ/1060 kcal   |
| Fett                    | 6,4 g           | 44,3 g              |
| – davon ges. Fettsäuren | 2,4 g           | 16,5 g              |
| Kohlenhydrate           | 19 g            | 132,8 g             |
| – davon Zucker          | 3,5 g           | 24,4 g              |
| Eiweiß                  | 4,8 g           | 33,5 g              |
| Salz                    | 0,8 g           | 5,59 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 **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 **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras **NL:** Niederlande **BE:** Belgien **PL:** Polen **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam



## Süßkartoffel backen

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

**Süßkartoffel** schälen, in 1 cm Würfel schneiden und auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben.

Mit „Hello Smoky Paprika“, 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Olivenöl\***, **Salz\*** und **Pfeffer\*** vermengen und 8 Min. backen.

**Hirtenkäse** in 1 cm Würfel schneiden, zu den **Süßkartoffelwürfeln** geben und weitere 10 Min. backen, bis die **Süßkartoffel** weich ist.



## Für den Sriracha-Dip

In einer weiteren kleinen Schüssel **Mayonnaise**, 2 EL [3 EL | 4 EL] **Joghurt** und **Sriracha** verrühren und mit **Salz\*** abschmecken.

**Avocado** halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden.

### Sriracha Sauce

Sriracha ist eine 'hot sauce', eine scharfe Soße aus Essig, Knoblauch, Zucker, aber vor allem aus Chilischoten. Eine Zutat, an die Du Dich herantasten solltest, wenn Du Schärfe nicht gewohnt bist.



## Salsa vorbereiten

**Zwiebel** in 0,5 cm Würfel schneiden und in eine kleine Schüssel geben.

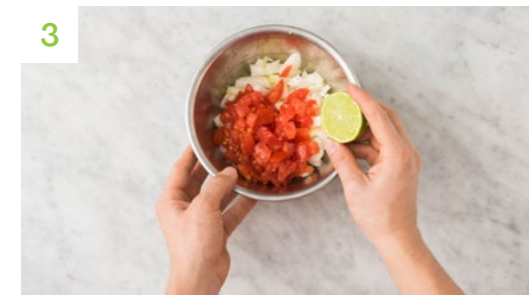
**Tomaten** in 1 cm Würfel schneiden und zu den **Zwiebelwürfeln** geben.

**Tipp:** Wenn Du rohe Zwiebeln nicht so gerne magst, kannst Du diese auch in einer separaten kleinen Schüssel in heißem Wasser für 1 Min. einweichen und danach abgießen. So wird die Zwiebel etwas milder.



## Wraps erwärmen

In den letzten Minuten der Süßkartoffel-Backzeit **Tortilla-Wraps** auf das **Gemüse** legen und bis zum Ende mitbacken.

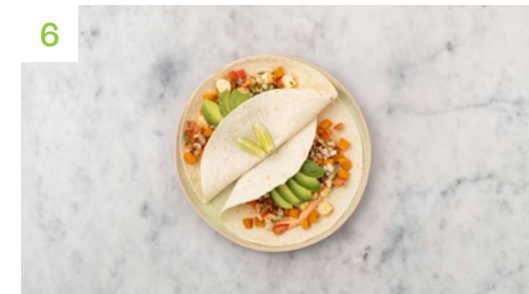


## Salsa abrunden

**Limette** halbieren, **Saft** einer Hälfte zur **Salsa** pressen und die restliche **Limette** in Spalten schneiden.

**Petersilien-** und **Korianderblätter** fein hacken, dazugeben und **Salsa** mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

**Salsa** vor dem Anrichten in einem Sieb abtropfen lassen.



## Anrichten

**Tortilla-Wraps** auf Teller verteilen, **Srirachadip** nach Belieben darauf streichen, **Süßkartoffel-Hirtenkäse-Würfel** und **Tomatensalsa** darauf verteilen.

Zum Schluss mit **Avocadostreifen** belegen, zusammenrollen und mit **Limettenspalten** 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>

