

Mexican Pulled Pork Sandwich

mit Guacamole & Salsa Roja, dazu Süßkartoffelchips

35 – 45 Minuten • 1200 kcal • Tag 5 kochen



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



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

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

Kochutensilien

1 Backblech mit Backpapier, 1 Gemüseribe,
2 große Schüssel, 1 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
würziger Gouda, gerieben 7)	75 g	100 g	150 g
Jalapeño NL ES MA	1	1	2
Avocado GT ES MX CL MA PE EG MZ CO DM IL ZA TZ KE	2	3	4
Tomate NL ES MA BE	1	2	2
Aioli 8) 9)	20 g	40 g	40 g
Limette, gewachst BR MX ES CO	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“	4 g	6 g	8 g
Pulled Pork 9)	250 g	375 g	500 g
Ciabatta-Brot 15)	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. 750 g)
Brennwert	669 kJ/160 kcal	5023 kJ/1200 kcal
Fett	8 g	59,9 g
– davon ges. Fettsäuren	2,4 g	18,1 g
Kohlenhydrate	15,1 g	113,5 g
– davon Zucker	3,2 g	24,3 g
Eiweiß	6,3 g	47,5 g
Salz	0,74 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 10) Sellerie 15) Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

Ursprungsländer: GT: Guatemala ES: Spanien MX: Mexiko CL: Chile MA: Marokko PE: Peru EG: Ägypten MZ: Mosambik CO: Kolumbien DM: Dominica IL: Israel ZA: Südafrika TZ: Tansania KE: Kenia NL: Niederlande BE: Belgien BR: Brasilien US: Vereinigte Staaten 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

Tomate grob in die große Schüssel aus Schritt 2 reiben.

Ketchup, restlichen Koriander, restliches „Hello Fiesta“, Saft von 1 [1 | 2] Limettenviertel, Salz* und Pfeffer* dazugeben und vermengen.

Ciabatta quer halbieren, dann waagrecht aufschneiden.

Brothälften mit etwas Öl* beträufeln, obere Hälfte mit geriebenem Gouda bestreuen und in den letzten 5 Min. der Süßkartoffelgarzeit mit den Schnittseiten nach oben mit auf das Backblech geben.



2 Für die Süßkartoffeln

Süßkartoffel in 0,5 cm Scheiben schneiden.

In einer großen Schüssel Süßkartoffelscheiben mit 1 EL [1,5 EL | 2 EL] Öl*, drei Viertel vom „Hello Fiesta“, Salz* und Pfeffer* vermengen.

Süßkartoffelscheiben auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und im Ofen 25 – 30 Min. backen.

Tipp: Verwende für 4 P. 2 Bleche.

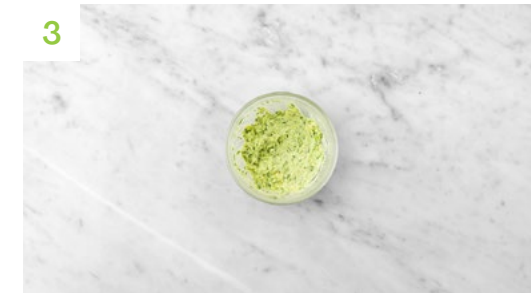


5 Pulled Pork anbraten

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.

1 EL [1,5 EL | 2 EL] von der Salsa Roja unter das Pulled Pork rühren.



3 Für die Guacamole

Koriander mit Stielen fein hacken.

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



6 Anrichten

Untere Ciabattahälfte mit etwas Guacamole bestreichen.

Pulled Pork darauf verteilen und nach Belieben mit etwas Salsa Roja und eingelegten Jalapeños toppen.

Süßkartoffeln daneben anrichten und mit restlicher Guacamole und Salsa Roja servieren.

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>

