

Tortillas mit Bohnen-Mais-Füllung aus dem Ofen

dazu Avocado und cremiger Limettendip

Vegetarisch 25 – 35 Minuten • 896 kcal • Tag 5 kochen

28



Weizentortillas



Kidneybohnen



Avocado



Mais



rote Chilischote



Limette, gewachst



Knoblauch & Zwiebel
gehackt in Rapsöl



Petersilie, glatt



saure Sahne



Tomatenpesto



gemahlener Kumin



Gewürzmischung
„Hello Paprika“

**DAS GING
SCHNELL?**

Entdecke die große Auswahl
an schnellen Rezepten für
nächste Woche.



ZEIT SPAREN



Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Pfeffer*, Salz*

Kochutensilien

1 Auflaufform, 1 Sieb und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Weizentortillas 15)	200 g	300 g	400 g
Kidneybohnen	390 g	585 g**	780 g
Avocado MX MA PE KE ES	1	2	2
Mais	150 g	340 g	340 g
rote Chilischote NL ES MA	1	1	1
Limette, gewachst BR MX ES CO VN	1	1	1
Knoblauch & Zwiebel gehackt in Rapsöl	35 g	35 g	70 g
Petersilie, glatt	10 g	10 g	10 g
saure Sahne 7)	100 g	150 g**	200 g
Tomatenpesto 14)	25 g	50 g	50 g
gemahlener Kumin	0,5 g**	0,76 g**	1 g**
Gewürzmischung „Hello Paprika“	2 g	2 g	4 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. 570 g)
Brennwert	654 kJ/156 kcal	3748 kJ/896 kcal
Fett	7,7 g	44,3 g
– davon ges. Fettsäuren	1,5 g	8,7 g
Kohlenhydrate	14,5 g	82,9 g
– davon Zucker	2,3 g	13,1 g
Eiweiß	4,4 g	25,2 g
Salz	0,63 g	3,63 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)

14) Schwefeldioxide und Sulfite **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **ES:** Spanien **MX:** Mexiko **MA:** Marokko **PE:** Peru

CO: Kolumbien **KE:** Kenia **NL:** Niederlande **BR:** Brasilien **VN:** Vietnam



1 Kleine Vorbereitung

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

Petersilie grob hacken.

Chili halbieren, entkernen und in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).

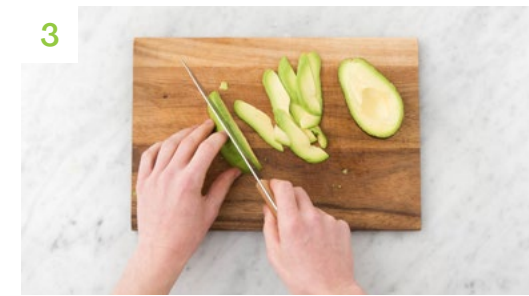
Tip: Wenn Du es etwas schärfer magst, schneide den Chili mitsamt den Kernen in feine Ringe.



2 Bohnen backen

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

In einer Auflaufform **Bohnen, Mais, Zwiebeln** und gehackten **Knoblauch** in **Öl, Tomatenpesto**, „**Hello Paprika**“ und ein Viertel [ein Drittel | die Hälfte] vom **Kumin** miteinander vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und im Ofen für ca. 15 Min. backen.



3 Weiter geht's

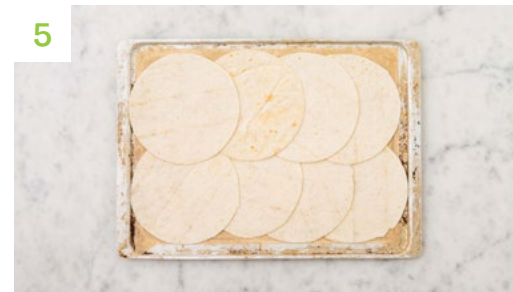
Limette in 6 Spalten schneiden.

Avocado halbieren, entkernen und das **Fruchtfleisch** in Streifen schneiden. **Avocadostreifen** mit etwas **Limettensaft** beträufeln und beiseitestellen.



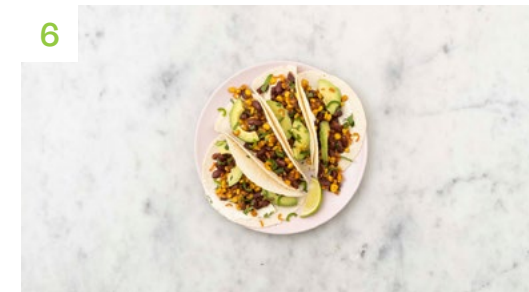
4 Für den Dip

In einer kleinen Schüssel **saure Sahne** und den **Saft** einer **Limettenspalte** miteinander vermengen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



5 Tortillas aufbacken

Tortillas in den letzten 2 – 3 Min. mit in den Ofen geben und aufbacken.



6 Anrichten

Tortillas mit ein wenig **Dip** bestreichen und gebackene **Bohnen** darauf verteilen. Danach mit **Avocado** toppen und mit gehackter **Petersilie** garnieren.

Nach Belieben mit **Chili** und restlichem **Dip** abschließen.

Mit restlichen **Limettenspalten** genießen.

Guten Appetit!

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann. Gegen Capsaicin, den scharfen Wirkstoff in Chilischoten, helfen fettlösliche Lebensmittel wie Milch und Käse.

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

