

Carnitas mit würziger Käsesalsa zum Dippen

Pulled Pork und Tomate-Zwiebel-Topping

schnell 20 – 30 Minuten • 869 kcal • Tag 5 kochen

43



Pulled Pork



Weizentortillas



Gewürzmischung
„Hello Fiesta“



Gewürzmischung
„Hello Patatas“



Karotte



Tomate



Kochsahne



junger Gouda, gerieben



rote Zwiebel



Ketchup



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

*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

Kochutensilien

1 Gemüseribe, 1 große Pfanne, 1 kleine Schüssel und 1 kleiner Topf

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pulled Pork	250 g	375 g	500 g
Weizentortillas 15)	200 g	300 g	400 g
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	4 g	6 g	8 g
Gewürzmischung „Hello Patatas“	2 g**	3 g**	4 g
Karotte DE NL ES IL	1	2	2
Tomate NL ES MA	2	3	4
Kochsahne 7)	150 g	225 g**	300 g
junger Gouda, gerieben 7)	50 g	75 g	100 g
rote Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Ketchup 10)	25 g	50 g	50 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. 610 g)
Brennwert	598 kJ/143 kcal	3637 kJ/869 kcal
Fett	6,7 g	40,8 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18,4 g
Kohlenhydrate	13,2 g	80 g
– davon Zucker	3,5 g	21,5 g
Eiweiß	6,9 g	42 g
Salz	0,8 g	4,87 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) **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien **IL:** Israel **MA:** Marokko **EG:** Ägypten



Zwiebeln einlegen

Erhitze 100 ml [**150 ml | 200 ml**] **Wasser** im Wasserkocher.

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

In einen kleinen Topf mit Deckel 100 ml [**150 ml | 200 ml**] **Wasser*** füllen, 2 EL [**3 EL | 4 EL**] **Weißweinessig***, 1 TL [**1,5 TL | 2 TL**] **Zucker*** und **Salz*** aufkochen. Hälfte der **Zwiebelstreifen** dazugeben und 5 Min. köcheln lassen, bis die **Zwiebeln** weich sind.

Topfinhalt in eine kleine Schüssel geben.



Für die Salsa Loca

In dem kleinen Topf **Kochsahne**, 2 EL [**3 EL | 4 EL**] **Wasser***, **Gouda**, „**Hello Patatas**“ und **Pfeffer*** vermengen und bis zum Ende des Rezepts erhitzen, bis der **Käse** geschmolzen ist.

Tipp: Falls die Soße zu dick ist, gib esstöffelweiße **Wasser*** dazu.



Kleine Vorbereitung

Karotte grob raspeln.

Tomaten fein würfeln.



Für das Pulled Pork

In der großen Pfanne aus Schritt 3 erneut 1 EL [**1,5 EL | 2 EL**] **Öl*** erhitzen. **Pulled Pork**, **Karotte** und restliche **Zwiebeln** darin 3 – 5 Min. scharf anbraten. **Pfanneninhalt** mit **Ketchup**, „**Hello Fiesta**“ und 50 ml [**75 ml | 100 ml**] **Wasser*** ablöschen und 1 – 2 Min. einköcheln lassen. Mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Zucker*** abschmecken.



Tortillas erwärmen

In einer großen Pfanne ohne Fettzugabe **Mini-Tortillas** für 1 – 2 Min. erhitzen.

Tipp: Wenn Du eine Mikrowelle hast, kannst Du die **Mini-Tortillas** auch darin für 30 Sek. aufwärmen.



Anrichten

Salsa Loca in kleinen Schüsseln anrichten und mit einigen **Tomatenwürfeln** und eingelegten **Zwiebeln** toppen. **Pulled Pork** auf die **Tacos** aufteilen und mit restlichen **Tomatenwürfeln** und eingelegten **Zwiebeln** 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>

