

BBQ Burritos mit Hackfleisch

schwarzen Bohnen, Salat und Knoblauchdressing

High Protein **extra schnell** 10 – 20 Minuten • 1034 kcal • Tag 2 kochen



gemischte Hackfleischzubereitung



Weizentortillas



schwarze Bohnen



Salatherz (Romana)



Zwiebel



Tomatenmark



Veganes Knoblauch Dressing



BBQ-Soße



Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“

GESTALTE DEIN PERFEKTES WEIHNACHTSMENÜ



ZUR AUSWAHL



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Schüssel, 2 große Pfanne und 1 Sieb

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischte Hackfleischzubereitung	250 g	375 g	500 g
Weizentortillas 15)	4	6	8
schwarze Bohnen	380 g	380 g	760 g
Salatherz (Romana)	1	1	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Veganes Knoblauch Dressing 9)	1	2	2
BBQ-Soße 9) 10)	20 ml	40 ml	40 ml
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	6 g	10 g	12 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. 600 g)
Brennwert	716 kJ/171 kcal	4327 kJ/1034 kcal
Fett	7,5 g	45,2 g
– davon ges. Fettsäuren	3,1 g	18,5 g
Kohlenhydrate	17,1 g	103,5 g
– davon Zucker	2,8 g	16,9 g
Eiweiß	8,5 g	51,6 g
Salz	1,05 g	6,35 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: 9) Senf **10)** Sellerie **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland **NL:** Niederlande **EG:** Ägypten

1



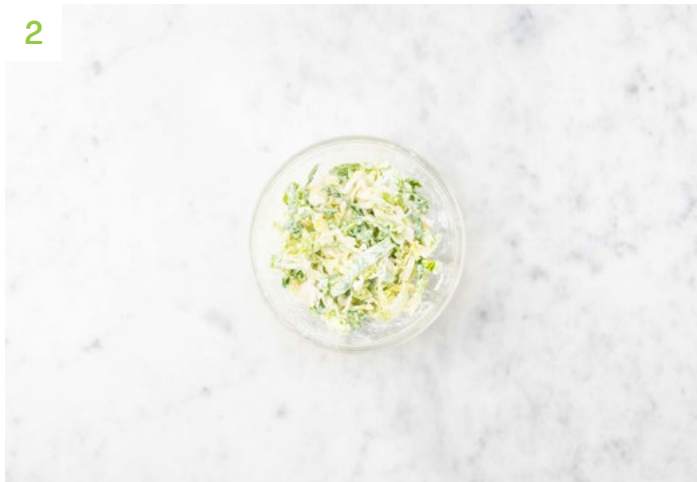
Hackfleisch anbraten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Schwarze Bohnen durch ein Sieb abgießen.

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen. **Hackfleisch** und **Zwiebelstreifen** darin 4 – 5 Min. anbraten.

2



Währenddessen

Salatherz in feine Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Knoblauch-Dressing** und **Salatstreifen** vermengen.

Tomatenmark, **schwarze Bohnen**, **BBQ Soße** und „**Hello Piri Piri**“ in die Pfanne geben und 1 Min. mitbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

3



Anrichten

In einer zweiten großen Pfanne ohne Fettzugabe **Weizentortillas** 1 – 2 Min. erwärmen. Aus der Pfanne nehmen.

Tipp: Wenn Du eine Mikrowelle hast, kannst Du die Tortillas auch 1 Min. bei 600 W erwärmen.

Hackfleischfüllung auf die **Wraps** verteilen und mit **Salat** toppen.

Seiten der **Wraps** links und rechts nach innen klappen.

Untere Seite nach oben über die **Füllung** klappen und fest aufrollen.

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>

