

# BBQ Burritos mit Hackfleisch

schwarzen Bohnen, Salat und Buttermilchdressing

High Protein **extra schnell** 10 – 20 Minuten • 1042 kcal • Tag 2 kochen



gemischte Hackfleischzubereitung



Weizentortillas



schwarze Bohnen



Salatherz (Romana)



Zwiebel



Buttermilch-Zitronen-Dressing



BBQ-Soße



Tomatenmark



Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“



- 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 <b>15)</b>	4	6	8
schwarze Bohnen	380 g	380 g	760 g
Salatherz (Romana)	120 g	120 g	240 g
Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	1	1	2
Buttermilch-Zitronen-Dressing <b>7) 8) 9)</b>	50 ml	100 ml	100 ml
BBQ-Soße <b>9) 10)</b>	40 ml	60 ml	60 ml
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
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.)

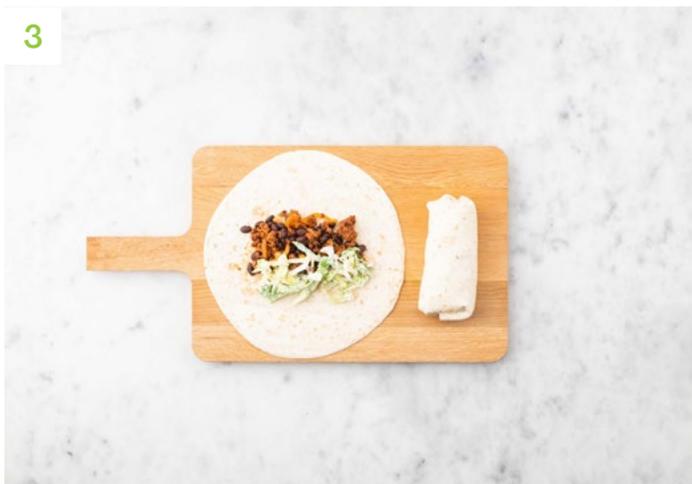
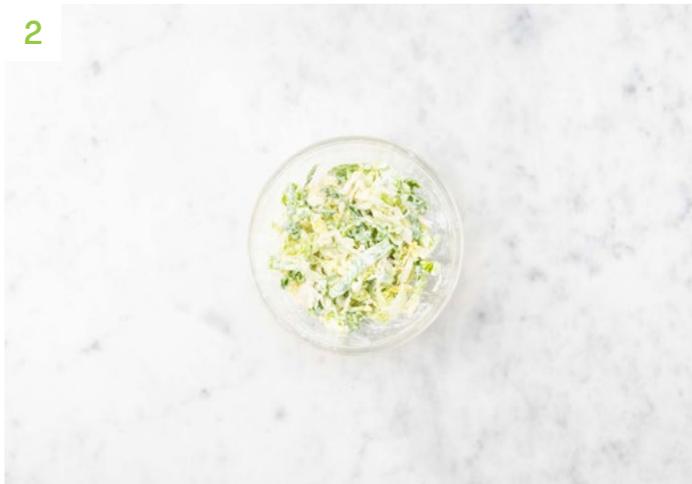
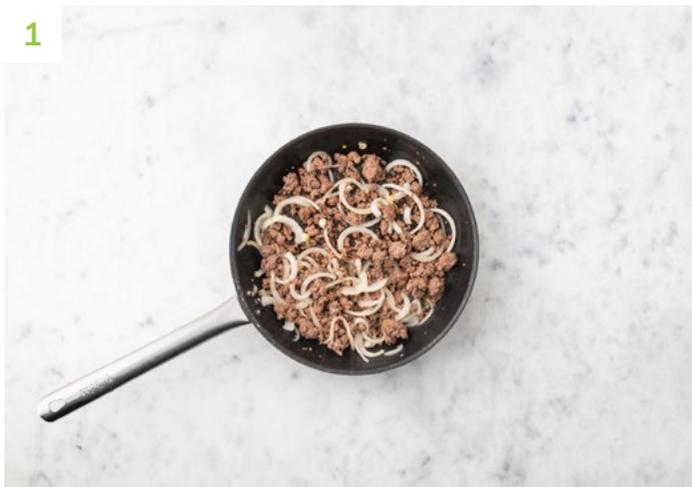
	100 g	Portion (ca. 610 g)
Brennwert	710 kJ/170 kcal	4360 kJ/1042 kcal
Fett	7,2 g	44,4 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	18,5 g
Kohlenhydrate	17,4 g	106,7 g
– davon Zucker	3,3 g	20,5 g
Eiweiß	8,4 g	51,8 g
Salz	1,09 g	6,72 g

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



## 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.

## Währenddessen

**Salatherz** in feine Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Buttermilch-Zitronen-Dressing** und **Salatstreifen** vermengen.

Hälfte [drei Viertel | gesamtes] **Tomatenmark**, **schwarze Bohnen**, Hälfte **BBQ Soße** und „**Hello Piri Piri**“ in die Pfanne geben und 1 Min. mitbraten. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken.

## 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. Mit restlicher **BBQ-Soße** 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>

