

# Mexican Pulled Pork Sandwich

mit Guacamole & Salsa Roja, dazu Süßkartoffelchips

35 – 45 Minuten • 1330 kcal • Tag 5 kochen

16



Pulled Pork



Ciabatta-Brot



Süßkartoffel



Avocado



Jalapeño



Tomate



Limette, gewachst



Koriander



Aioli



Ketchup



würziger Gouda, gerieben



Gewürzmischung „Hello Fiesta“



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## \*Basiszutaten aus Deiner Küche

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

## Kochutensilien

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

## Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Pulled Pork	250 g	375 g	500 g
Ciabatta-Brot <b>15)</b>	250 g	375 g**	500 g
Süßkartoffel <b>ES   US   EG   HN</b>	1	1	1
Avocado <b>MX   MA   PE   KE</b>	2	3	4
<b>ES</b>			
Jalapeño <b>NL   ES   MA</b>	1	1	2
Tomate <b>NL   ES   MA</b>	1	2	2
Limette, gewachst <b>BR   MX   ES   CO   VN</b>	1	1	2
Koriander	10 g	10 g	10 g
Aioli <b>8) 9)</b>	20 g	40 g	40 g
Ketchup <b>10)</b>	25 g	25 g	50 g
würziger Gouda, gerieben <b>7)</b>	75 g	100 g	150 g
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	4 g	6 g	8 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	741 kJ/177 kcal	5567 kJ/1330 kcal
Fett	9,9 g	74,3 g
– davon ges. Fettsäuren	2,3 g	17,6 g
Kohlenhydrate	14,9 g	112,2 g
– davon Zucker	2,9 g	21,6 g
Eiweiß	6,7 g	50,2 g
Salz	0,74 g	5,52 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 **MX:** Mexiko **MA:** Marokko **PE:** Peru **KE:** Kenia **ES:** Spanien **US:** Vereinigte Staaten **EG:** Ägypten **HN:** Honduras **NL:** Niederlande **BR:** Brasilien **CO:** Kolumbien **VN:** Vietnam



## 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.

## Jalapeño

Heiß her geht es, sobald die scharfe Paprikasorte Einzug in unsere Rezepte findet – lass bei der Jalapeño ein wenig Vorsicht walten.



## 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.

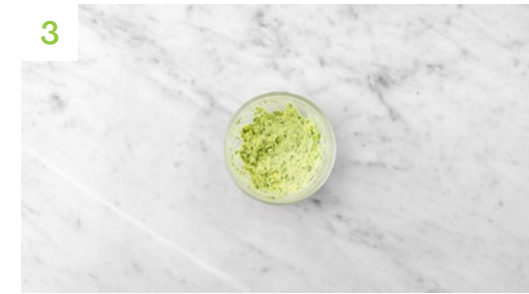


## 5 Pulled Pork anbraten

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>

