

# Carnitas mit würziger Käsesalsa zum Dippen

## Pulled Pork und Tomate-Zwiebel-Topping

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



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 <b>15)</b>	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 <b>DE   NL   ES   IL</b>	1	2	2
Tomate <b>NL   ES   MA</b>	2	3	4
Kochsahne <b>7)</b>	150 g	225 g**	300 g
junger Gouda, gerieben <b>7)</b>	50 g	75 g	100 g
rote Zwiebel <b>DE   NL   EG</b>	2	3	4
Ketchup <b>10)</b>	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.

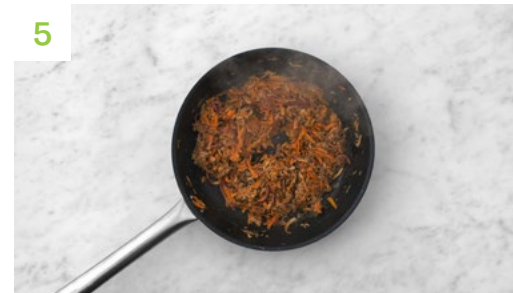
**Tipp:** Falls die Soße zu dick ist, gib esslöffelweiße **Wasser\*** dazu.



### 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>

