

Feurige Halloumi-Tacos mit extra Pulled Pork dazu karamellierte Zwiebeln und Aioli

Thermomix hilft • 1122 kcal • Tag 3 kochen

11



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



Balsamicoessig



rote Chillischote



rote Zwiebel



Gurke



Halloumi



Knoblauchzehe



Mayonnaise



geriebter Oregano



Tortilla-Wraps



Zitrone, gewachst



Rucola



Pulled Pork



Ketchup



Gewürzmischung
„Hello Cajun“

thermomix

🕒 30 [30 | 40] Min.

🕒 35 [35 | 45]

Gut im Haus zu haben

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

Los geht's

Wasche Gemüse und Salat ab.

Kochutensilien

Thermomix®, 3 kleine Schüsseln, 1 große Schüssel und 1 große Pfanne

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Balsamicoessig 14)	12 ml	18 ml**	24 ml
rote Chilischote NL MA ES	0,5**	0,75**	1
rote Zwiebel DE NL EG	2	3	4
Gurke NL ES	1	1	2
Halloumi 7)	200 g	250 g	400 g
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Mayonnaise 8) 9)	34 ml	51 ml	68 ml
gerebelter Oregano	2 g	2 g	2 g
Tortilla-Wraps 15)	8	12	16
Zitrone, gewachst UY RS ES AR TR	0,5**	0,75**	1
Rucola	50 g	75 g	100 g
Pulled Pork 9)	250 g	375 g	500 g
Ketchup 10)	17 ml	25,5 ml**	34 ml
Gewürzmischung „Hello Cajun“	4 g	6 g	8 g
Öl*, Wasser*, Zucker*	Angaben im Text		
Salz*, Pfeffer*	nach Geschmack		

*Gut, im Haus zu haben

**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. 650 g)
Brennwert	721 kJ/172 kcal	4693 kJ/1122 kcal
Fett	10,29 g	66,98 g
– davon ges. Fettsäuren	3,83 g	24,92 g
Kohlenhydrate	10,88 g	70,81 g
– davon Zucker	2,56 g	16,66 g
Eiweiß	8,57 g	55,77 g
Salz	1,171 g	7,618 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 14) Schwefeldioxide und Sulfite 15) Weizen

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

Ursprungsländer: DE: Deutschland



Soße vorbereiten

Knoblauch abziehen, in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern und in eine kleine Schüssel umfüllen.

Zitrone in 6 Spalten schneiden.

Ketchup, „Hello Cajun“, **Saft** aus 2 [3 | 4]

Zitronenvierteln und 50 g [75 g | 100 g] **Wasser*** in den Mixtopf geben, **10 Sek./Stufe 4** vermischen und in eine weitere kleine Schüssel umfüllen.



Aioli & Zwiebeln vollenden

Für die **Aioli** in einer kleinen Schüssel **Mayonnaise** mit der Hälfte des **Knoblauchs**, mit einigen Tropfen (nach Belieben) **Zitronensaft**, **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.

Nach dem Ende der Zwiebel-Garzeit 10 g [15 g | 20 g] **Wasser***, 1 Prise **Zucker*** und **Balsamicoessig** in den Mixtopf zugeben und **6 Min./90 °C/☞/Stufe 1** karamellisieren.

Währenddessen mit der Zubereitung fortfahren.

Chilischote

Geh behutsam bei der Dosierung um, da unsere Chilischote im Schärfegrad variieren kann.



Für die Zwiebeln

Zwiebel abziehen, halbieren und in dünne Streifen schneiden.

Zwiebelstreifen und 10 g [15 g | 20 g] **Öl*** in den Mixtopf geben und **10 Min./100 °C/☞/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



In der Pfanne

In einer großen Pfanne die **Tortilla-Wraps** leicht erwärmen und aus der Pfanne nehmen.

Anschließend **Halloumisticks** ohne Fettzugabe 3 – 4 Min. rundherum goldbraun anbraten. Restlichen **Knoblauch** und nach Belieben **Chilistreifen (Achtung: scharf!)** zugeben und kurz mitrösten. Aus der Pfanne nehmen und Pfanne auswaschen.

In derselben Pfanne 1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** auf mittlerer Stufe erhitzen, **Pulled Pork** zugeben und 2 – 3 Min. anbraten. Mit der vorbereiteten **Soße** ablöschen und 1 – 2 Min. weiter erhitzen, bis die **Soße** etwas eindickt. Dabei das **Pulled Pork** zerpfücken.



Schneiden

1 EL [1,5 EL | 2 EL] **Öl*** und **Oregano** in eine große Schüssel geben und vermengen.

Halloumi in 8 [12 | 16] gleich große Sticks schneiden, in die Schüssel zugeben, vorsichtig mit dem **Kräuteröl** vermengen und zum Marinieren zur Seite stellen.

Enden der **Gurke** abschneiden und **Gurke** in 1 cm große Würfel schneiden.

Chili längs halbieren und in feine Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).



Anrichten

Aioli auf den **Tortillas** verteilen.

Rucola, karamellierte **Zwiebeln**, **Halloumisticks**, **Pulled Pork** und **Gurkenwürfel** darauf verteilen und mit **Zitronenspalten** 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>

