



NACHOPLATTE MIT GUACAMOLE,

Limettencreme und scharfer Tomatensalsa

ADD-ON



Avocado (Hass)



Limette



Tomaten



saure Sahne



Frühlingszwiebel



grüne Chilischote



Gewürzmischung
„HelloMexico“



Tortilla-Wraps

20 Minuten

Stufe 1

Veggie

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.
Zum Kochen benötigst Du **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Gemüsereibe**, **2 kleine Schüsseln** und **1 große Schüssel**.



1 ZU BEGINN

Heize den **Backofen** auf **220 °C** Ober-/Unterhitze (**200 °C** Umluft) vor.

Chili halbieren, Kerne entfernen und **Chilihälften** in Streifen schneiden (**Achtung: scharf!**).

Weißes und grünen Teil der **Frühlingszwiebel** **getrennt voneinander** in dünne Ringe schneiden.



4 NACHOS AUFBACKEN

Nachos zu der **Marinade** geben und gut vermengen. **Nachos** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen und auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 7 Min. knusprig backen.

Nach der Hälfte der Backzeit die **Nachos** wenden.



2 TOMATENSALSA ZUBEREITEN

Tomaten grob reiben oder fein würfeln und mit **Salz***, **Pfeffer*** und **Chilistreifen** nach Geschmack (**Achtung: scharf!**) verrühren.

Limette abreiben, halbieren und in Spalten schneiden.

In einer kleinen Schüssel 1 TL **Limettenabrieb** mit **saurer Sahne** und **Salz*** und **Pfeffer*** verrühren.



5 GUACAMOLE ZUBEREITEN

Avocado halbieren, Stein entfernen, das **Fruchtfleisch** in eine kleine Schüssel geben und mithilfe einer Gabel grob zerdrücken. **Saft** von 3 **Limettenspalten** dazupressen und **weiße Frühlingszwiebelringe** dazugeben, mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.



3 NACHOS ZUBEREITEN

In einer großen Schüssel 4 EL **Olivenöl*** mit **Gewürzmischung**, **Pfeffer*** und **Salz*** verrühren.

Tortilla-Wraps in 5 cm große Dreiecke schneiden, dafür **Wraps** in 4 Streifen schneiden und diese Streifen in Ecken schneiden.

★ **TIPP:** Leg mehrere Wraps übereinander, dann geht es schneller.



6 ANRICHTEN

Nachos mit **grünen Frühlingszwiebelringen** und restlichen **Chilistreifen** bestreuen. Mit **Tomatensalsa**, **Limettencreme**, **Guacamole** und restlichen **Limettenspalten** genießen.

2 PERSONEN ZUTATEN

	2P
grüne Chilischote NL ES	1
Frühlingszwiebel DE IT	1
Tomaten PL NL	2
Limette BR MX	1
saurer Sahne 5)	150 g
Gewürzmischung „HelloMexico“	4 g
Tortilla-Wraps 1)	4
Avocado (Hass) CL CO	1
Olivenöl* für Schritt 3	4 EL
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.

DURCHSCHNITTLLICHE NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	723 kJ/173 kcal	3.483 kJ/833 kcal
Fett	10 g	50 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	12 g
Kohlenhydrate	16 g	78 g
– davon Zucker	3 g	14 g
Eiweiß	3 g	16 g
Salz	1 g	2 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

1) Glutenhaltiges Getreide 5) Milch

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

URSPRUNGLÄNDER

[DE](#): Deutschland [IT](#): Italien [NL](#): Niederlande [PL](#): Polen
[BR](#): Brasilien [MX](#): Mexiko [CL](#): Chile [CO](#): Kolumbien
[ES](#): Spanien

Diese Rezeptkarte ist recycelbar und FSC®-zertifiziert (FSC®-C129012).

[f](#) [i](#) [v](#) [p](#) #HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 568 39 568 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

GUTEN APPETIT!