



# TACOS MIT KAROTTEN-MAIS-SALAT, BBQ-Hackfleisch und Sriracha-Dip

## EXPRESS REZEPT



gemischtes Hackfleisch  
mit Salz und Pfeffer



Tortilla-Wraps



Weißkohl und Karotten  
in Streifen



Mais



Mayonnaise



Srirachasoße



Käse-Mix



BBQ-Soße



Limette



Salatmischung



Joghurt

15 Minuten

Stufe 1

Tag 1-2 kochen

Schnell, schneller, Express! Mit unseren Express-Rezepten zauberst Du innerhalb kürzester Zeit ein ausgewogenes und vor allem leckeres Gericht auf den Tisch! In dieser Woche haben wir uns etwas ganz Besonderes einfallen lassen: Burger mit mariniertem Steak. Dazu gibt es leckere Kartoffelecken. Und für das Extra an Geschmack gibt es Aioli – lass es Dir schmecken!

Wasche den **Salat** und das **Obst** ab.  
Zum Kochen benötigst Du **1 große Pfanne, 1 große Schüssel, 1 Sieb** und **1 kleine Schüssel**.



**1 ZU BEGINN**  
Tortillas auf Zimmertemperatur bringen.



**2 KLEINE VORBEREITUNG**  
Mais in einem Sieb abtropfen lassen und mit kaltem Wasser abspülen.  
Limette in Spalten schneiden.



**3 DIP VERRÜHREN**  
In einer kleinen Schüssel Joghurt, Sriracha (Achtung: scharf!), Mayonnaise und Saft von 2 [3 | 4] Limettenspalten vermischen und mit Salz\* und Pfeffer\* abschmecken.



**4 SALAT ZUBEREITEN**  
In einer großen Schüssel Weißkohl- und Karottenstreifen mit Mais und der Hälfte des Dips verrühren. Mit Salz\* und Pfeffer\* abschmecken.



**5 FLEISCH ANBRATEN**  
1 EL [1½ EL | 2 EL] Öl\* in einer großen Pfanne erhitzen und Hackfleisch darin für 4 – 5 Min. bei hoher Hitze scharf anbraten und dabei grob zerkleinern. Hackfleisch mit BBQ-Soße ablöschen. Umrühren und noch 1 Min. anbraten, bis das Fleisch durchgegart ist.



**6 ANRICHTEN**  
Tortillas mit restlichem Sriracha-Dip bestreichen, mit Salatmix, Karotten-Weißkohl-Salat, Hackfleisch und Käse belegen. Mit restlichen Zitronenspalten genießen.

**GUTEN APPETIT!**

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Tortilla-Wraps 1) 8)	8	12	16
Mais	1	1	1 (groß)
Limette BR   MX	1	1	2
Joghurt 5)	75 g	100 g	150 g
Srirachasoße	8 ml	15 ml	15 ml
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Weißkohl und Karotten in Streifen	200 g	300 g	400 g
gemischtes Hackfleisch mit Salz und Pfeffer	300 g	450 g	600 g
BBQ-Soße 3) 4)	20 ml	40 ml	40 ml
Salatmischung	50 g	75 g	100 g
Käse-Mix 5)	50 g	75 g	100 g
Öl* für Schritt 5	1 EL	1½ EL	2 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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 550 g)
Brennwert	904 kJ/216 kcal	4.801 kJ/1.148 kcal
Fett	12 g	64 g
- davon ges. Fettsäuren	4 g	19 g
Kohlenhydrate	16 g	83 g
- davon Zucker	4 g	19 g
Eiweiß	11 g	55 g
Salz	1 g	5 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 2) Eier 3) Sellerie 4) Senf  
5) Milch 8) Sesamsamen

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

### URSPRUNGSLÄNDER

BR: Brasilien MX: Mexiko

#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