



# TACOS MIT MEXIKANISCHEM SCHWEINEFILET, Halloumi, karamellisierten Zwiebeln und Aioli

## EXTRA LECKERBISSEN

SCHWEINEFILET



Halloumi



Weizentortillas



gerebelter Oregano



Rucola



Mayonnaise



Knoblauchzehe



rote Zwiebel



Zitrone



Gurke



rote Chilischote



Balsamicoessig



Gewürzmischung „HelloMexico“



Schweinefilets



15 [15 | 20] Min. 25 [30 | 30] Min.

Stufe 1 Thermomix kocht

Tag 1 - 5 kochen

Extra Leckerbissen! Deine Halloumi-Tacos erfahren heute ein Upgrade durch ein mexikanisch mariniertes Schweinefilet. So verwöhnst Du Dich ganz besonders nach einem langen Arbeitstag. Die würzige, leicht **scharfe** und frische Füllung aus mariniertem Halloumi, Chili, Aioli und karamellisierten Zwiebelringen passt perfekt dazu. Wer denkt da noch an Teller oder gar Besteck? Lass es Dir schmecken!

thermomix

Wasche das **Gemüse** ab und tupfe das **Fleisch** mit **Küchenpapier** trocken.  
Neben dem **Thermomix®** benötigst Du **1 tiefen Teller**, **1 kleine Schüssel** und **1 große Pfanne**.



**1 FÜR DIE ZWIEBELN**  
Rote Zwiebel und Knoblauch abziehen. Zwiebel halbieren und in ca. 0,3 cm große Streifen schneiden. Knoblauch in den Mixtopf geben und **3 Sek./Stufe 8** zerkleinern. Die Hälfte vom Knoblauch herausnehmen und in eine kleine Schüssel geben. Den Rest mit dem Spatel nach unten schieben. **Zwiebelstreifen** und 10 g [15 g | 20 g] Öl\* zugeben und **10 Min./120 °C/↻/Stufe 1** dünsten.

Währenddessen mit dem Rezept fortfahren.



**4 FÜR ZWIEBEL & AIOLI**  
10 g [15 g | 20 g] Wasser\*, 1 Prise Zucker\* und Balsamicoessig in den Mixtopf zugeben und anstelle des Messbechers Gareinsatz auf den Mixtopfdeckel stellen. **5 Min./98 °C/↻/Stufe 1** köcheln lassen und währenddessen die Aioli zubereiten. Mayonnaise in die kleine Schüssel zum zerkleinerten Knoblauch geben und nach Belieben mit Zitronensaft, Salz\* und Pfeffer\* verrühren.



**2 MARINIEREN**  
1½ EL [2 EL | 3 EL] Öl\*, Gewürzmischung „HelloMexico“ und Oregano in einen tiefen Teller geben und vermengen. Halloumi in 8 [12 | 16] gleich große Sticks schneiden und in den tiefen Teller zugeben. Schweinefilets in dünne Streifen schneiden und ebenfalls zugeben, alles vorsichtig vermengen und zum Marinieren beiseitestellen.



**5 BRATEN**  
Eine große Pfanne ohne Fettzugabe bei mittlerer Hitze erwärmen. Zuerst die marinierten Schweinefiletstreifen anbraten, dann die marinierten Halloumisticks zugeben und zusammen weitere 4 – 5 Min. rundherum goldbraun braten. Nach Geschmack Chilistreifen (Achtung: scharf!) zugeben. Gebratenen Halloumi und Schweinefiletstreifen aus der Pfanne nehmen.



**3 SCHNEIDEN**  
Zitrone längs in 4 Spalten schneiden. Enden der Gurke abschneiden und Gurke in 1 cm große Würfel schneiden. Chili längs halbieren und in feine Streifen schneiden. **★ TIPP: Wenn Du nicht so gerne scharf isst, entferne die Kerne aus der Chili.**



**6 ANRICHTEN**  
In der Pfanne nacheinander Tortillas für ca. 1 Min. leicht erwärmen. Tortillas mit Aioli bestreichen, mit Rucola, karamellisierten Zwiebeln, Halloumisticks, Schweinefiletstreifen und Gurkenwürfeln belegen und mit Zitronenspalten genießen.

## 2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
rote Zwiebel ES	1	1	2
Knoblauchzehe ES	1	1	2
Halloumi 5)	200 g	250 g	400 g
Zitrone AR   SA	½ ☉	¾ ☉	1
Gurke NL   BE	1	1	2
rote Chilischote NL   ES	½ ☉	¾ ☉	1
Balsamicoessig 1) 11)	12 ml	18ml ☉	24 ml
gerebelter Oregano	2 g	2 g	2 g
Mayonnaise 2) 4)	40 ml	60 ml	80 ml
Weizentortillas 1) 8)	8	12	16
Rucola	50 g	75 g	100 g
Gewürzmischung „HelloMexico“	4 g	6 g	8 g
Schweinefilets	250 g	375 g	500 g
Öl* für Schritt 1	10 g	15 g	20 g
Öl* für Schritt 2	1 EL	1½ EL	2 EL
Wasser* für Schritt 4	10 g	15 g	20 g
Salz*, Pfeffer*, Zucker*	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. 450 g)
Brennwert	897 kJ/214 kcal	3.971 kJ/949 kcal
Fett	13 g	58 g
- davon ges. Fettsäuren	5 g	21 g
Kohlenhydrate	16 g	70 g
- davon Zucker	3 g	13 g
Eiweiß	8 g	34 g
Salz	1 g	3 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 4) Senf 5) Milch  
8) Sesamsamen 11) Schwefeldioxid und Sulfite  
(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)

### URSPRUNGLÄNDER

ES: Spanien AR: Argentinien SA: Saudi-Arabien  
NL: Niederlande BE: Belgien

#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