

BBQ Burrito mit Hackfleisch

schwarzen Bohnen, Salat und Buttermilchdressing

Zeit sparen 10 Minuten • 1003 kcal • Tag 2 kochen



gemischtes Hackfleisch



schwarze Bohnen



Weizentortillas



BBQ-Soße



Gewürzmischung
„Hello Piri Piri“



Zwiebel



Tomatenmark



Salatherz (Romana)



Buttermilch-Zitronen-
Dressing



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 große Pfanne und 1 große Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
gemischtes Hackfleisch	250 g	375 g	500 g
schwarze Bohnen	380 g	380 g	760 g
Weizentortillas 15)	4	6	8
BBQ-Soße 9) 10)	20 ml	40 ml	40 ml
Gewürzmischung „Hello Piri Piri“	6 g	10 g	12 g
Zwiebel DE NL NZ	1	1	2
Tomatenmark	35 g**	52,5 g**	70 g
Salatherz (Romana) DE	1	2	2
Buttermilch-Zitronen-Dressing 7) 8) 9)	50 ml	100 ml	100 ml

**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.)

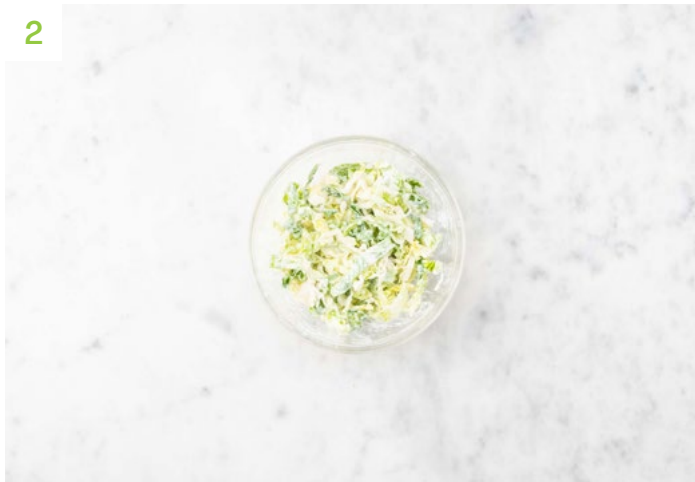
	100 g	Portion (ca. 620 g)
Brennwert	683 kJ/163 kcal	4195 kJ/1003 kcal
Fett	6,76 g	41,57 g
– davon ges. Fettsäuren	2,17 g	13,36 g
Kohlenhydrate	16,39 g	100,69 g
– davon Zucker	2,48 g	15,26 g
Eiweiß	7,47 g	45,88 g
Salz	0,881 g	5,413 g

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 **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **NZ:** Neuseeland



Hackfleisch anbraten

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Schwarze Bohnen durch ein Sieb abgießen und mit **Wasser** abspülen.

Eine große Pfanne ohne Fettzugabe erhitzen.

Hackfleisch und **Zwiebelstreifen** darin 4 – 5 Min. anbraten.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.

Für den Salat

Salatherz in feine Streifen schneiden.

In einer großen Schüssel **Buttermilch-Zitronen-Dressing** und **Salatstreifen** vermengen.

Tomatenmark, **schwarze Bohnen**, **BBQ-Soße** und „Hello Piri Piri“ hinzugeben und 1 weitere Min. braten. Mit **Salz*** und **Pfeffer** abschmecken.

Anrichten

In einer zweiten großen Pfanne ohne Fettzugabe **Weizentortillas** 1 – 2 Min. erwärmen. Aus der Pfanne nehmen.

Tipp: Wenn du eine Mikrowelle hast, kannst du die Tortillas auch für 1 Min. bei 600W erwärmen.

BBQ-Hackfleischfüllung gleichmäßig auf die **Wraps** verteilen und mit dem marinierten **Salatstreifen** toppen.

Die Seiten der **Wraps** links und rechts nach innen klappen. Nun die untere Seite nach oben über die **Füllung** klappen, fest aufrollen und 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>

