



# 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

902

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** heiß abwaschen und abreiben. **Limette** 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   ES	1
Tomaten NL	2
Limette BR   MX	1
saurer Sahne 5)	150 g
Gewürzmischung „HelloMexico“	4 g
Tortilla-Wraps 1)	4
Avocado (Hass) CL   CO   IL	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.

DURCHSCHNITTliche NÄHRWERTE PRO (Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)	100 g	PORTION (ca. 500 g)
Brennwert	726 kJ/174 kcal	3483 kJ/833 kcal
Fett	10,39 g	49,87 g
– davon ges. Fettsäuren	2,51 g	12,03 g
Kohlenhydrate	16,34 g	78,41 g
– davon Zucker	3,01 g	14,43 g
Eiweiß	3,26 g	15,67 g
Salz	0,510 g	2,448 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 NL: Niederlande BR: Brasilien MX: Mexiko CL: Chile CO: Kolumbien IL: Israel ES: Spanien

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



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!