



# VEGETARISCHE FAJITAS MIT PAPRIKA & PILZEN,

selbst gemachter scharfer Soße und Limettenschmand



## HELLO CHILI

Echt scharf!  
Der Chili bringt heute Würze auf  
Deinen Teller – obendrein ist er noch  
richtig gesund!



Weizentortillas



Tex-Mex-Käsemischung



Portobello-Pilze



Gewürzmischung  
„Piri Piri“



Limette



Schmand



rote Chilischote



rote Zwiebel



Tomate



Knoblauchzehe



gelbe Paprika



Tomatenmark



rote Paprika

35 – 45 Minuten (je nach Personenanzahl)

Stufe 1 Veggie

leichter Genuss Zeit sparen

Kennst Du den Unterschied zwischen Burritos und Fajitas? Es ist die Servierweise! Burritos werden zusammengerollt zum Tisch gebracht. Fajitas offen, sodass Du sie selbst befüllen kannst. Und heute haben wir die perfekte Mischung aus würzig-scharf und cremig-fruchtig für Dich mitgebracht. Deine selbst gemachte Soße punktet dabei mit rauchigen Röstaromen von Paprika, Tomate und Knoblauch. Und: Du brauchst für dieses Rezept nur Deinen Backofen!

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab.

Zum Kochen benötigst Du **1 Auflaufform**, **1 Backblech** mit **Backpapier**, **1 Pürierstab** und **1 hohes Rührgefäß**.



## 1 GEMÜSE SCHNEIDEN

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

**Knoblauch** und **rote Zwiebel** abziehen. **Zwiebel** vierteln.

**Tomate** halbieren und Strunk entfernen.

**Chili** längs halbieren und Kerne entfernen (**Achtung: scharf!**).



## 2 GEMÜSE BACKEN

**Tomaten-** und **Chilihälften** mit den Schnittflächen nach unten in einer Auflaufform verteilen.

**Zwiebelviertel** und **Knoblauch** zugeben, mit **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl\*** beträufeln und mit etwas **Salz\*** und **Pfeffer\*** bestreuen.

**Gemüse** auf der mittleren Schiene im Backofen ca. 15 Min. backen, in den letzten 5 Min. auf Grillfunktion umschalten.



## 3 GEMÜSE BACKEN

**Paprikas** halbieren, Strunk und Kerngehäuse entfernen und **Paprikahälften** in dünne Streifen schneiden.

**Portobello-Pilze** ebenfalls in dünne Streifen schneiden.

**Paprika-** und **Pilzstreifen** auf einem mit Backpapier belegten Backblech verteilen, mit **1 EL [1½ EL | 2 EL] Olivenöl\*** beträufeln, mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** würzen und für 18 – 20 Min. backen. **★TIPP:** Vergiss nicht die Grillfunktion wieder auszustellen, wenn Du mit den gebackenen Tomaten fertig bist!



## 4 SOSSE PÜRIEREN

Gebackenes **Gemüse** und **Chili** nach Geschmack aus der Auflaufform, **Gewürzmischung**, **Tomatenmark**, ½ EL [¼ EL | 1 EL] **Weißweinessig\*** in ein hohes Rührgefäß geben und mit einem Pürierstab zu einer **Soße** pürieren. Mit **Salz\*** und **Pfeffer\*** abschmecken. **★TIPP:** Falls die Soße zu dick wird, gib einen Schluck Wasser dazu.



## 5 DIP VERRÜHREN

**Limette** in Spalten schneiden. **Schmand** mit **Salz\***, **Pfeffer\*** und einigen Tropfen **Limettensaft** abschmecken. **Tortillas** im Backofen für 1 – 2 Min. erwärmen.



## 6 ANRICHTEN

**Tortillas** auf Teller verteilen und scharfe **Soße** gleichmäßig darauf verstreichen. **Paprika-** und **Pilzstreifen** darübergeben, mit **Käsemischung** bestreuen, mit **Limettenschmand** toppen und mit **Limettenspalten** genießen.

# 2-4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	1	2
rote Zwiebel ES	1	1	2
Tomate BE   NL	1	1	2
rote Chilischote NL   ES	½ ☞	¾ ☞	1
gelbe Paprika BE   NL	1	1	2
rote Paprika BE   NL	1	1 (groß)	2
Portobello-Pilze	2	3	4
Gewürzmischung „Piri Piri“	4 g	6 g	8 g
Tomatenmark	1 EL ☞	1½ EL ☞	2 EL
Limette BR   MX	¾ ☞	1	2
Schmand 5)	112g ☞	150 g	300 g
Weizentortillas 1) 8)	8	12	16
Tex-Mex-Käsemischung 5)	50 g	75 g ☞	100 g
Olivenöl* für Schritt 2 und 3	je 1 EL	je 1½ EL	je 2 EL
Weißweinessig* 1) 11) für Schritt 4	½ EL	¾ EL	1 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. 650 g)
Brennwert	558 kJ/133 kcal	3.517 kJ/841 kcal
Fett	6 g	38 g
- davon ges. Fettsäuren	1 g	9 g
Kohlenhydrate	13 g	81 g
- davon Zucker	4 g	23 g
Eiweiß	4 g	23 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 5) Milch 8) Sesamsamen  
11) Schwefeldioxid und Sulfite

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

### URSPRUNGSLÄNDER

ES: Spanien BE: Belgien NL: Niederlande BR: Brasilien  
MX: Mexiko

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!