



Vegetarische Fajitas mit Paprika & Pilzen,

selbst gemachter scharfer Soße und Limettenschmand



HELLO CHILI

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



Weizentortillas



geriebener Cheddar



Portobello-Pilze



Gewürzmischung
"Piri Piri"



Limette



Schmand



roter Chili



rote Zwiebel



Tomate



Knoblauchzehe



gelbe Paprika



Tomatenmark



rote Paprika

35 Minuten

Stufe 1

Veggie

leichter Genuss

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 Deinem Backofen!

Wasche **Obst** und **Gemüse** ab. Zum Kochen benötigst Du eine **Auflaufform**, **Backpapier**, ein **Backblech**



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.



2 GEMÜSE FÜR DIE SOSSE BACKEN

Tomaten- und **Chilihälften** (**scharf!**) mit den Schnittflächen nach unten in einer Auflaufform verteilen.

Zwiebelviertel und **Knoblauch** zugeben, mit **Oliveöl*** 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.



4 FÜR DIE SOSSE

Gebackenes **Gemüse** aus der Auflaufform, **Gewürzmischung**, **Tomatenmark**, **Weißweinessig*** in ein hohes Rührgefäß geben und zu einer **Soße** pürieren. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

★ **TIPP:** Falls die Soße zu dick wird, gib einen Schluck Wasser dazu.



5 SCHMAND VERFEINERN

Limette in Spalten schneiden.

Schmand mit **Salz***, **Pfeffer*** und einigen Tropfen **Limettensaft** abschmecken.

Tortillas im Backofen für 1 – 2 Min. erwärmen.



3 GEMÜSE BACKEN

Paprika 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 **Oliveöl*** beträufeln, mit **Salz*** und **Pfeffer*** würzen und für 18 – 20 Min. backen.

★ **TIPP:** Vergiss nicht die Grillfunktion wieder auszustellen, wenn Du mit den Tomaten fertig bist!



6 ANRICHTEN

Tortillas auf Teller verteilen und **scharfe Soße** gleichmäßig darauf verstreichen.

Paprika- und **Pilzstreifen** darüber geben, mit **Cheddar** bestreuen, mit **Limettenschmand** toppen und mit **Limettenspalten** genießen.

2 - 4 PERSONEN ZUTATEN

	2P	3P	4P
Knoblauchzehe ES	1	2	2
rote Zwiebel DE	1	1	2
Tomate NL PL	1	1	2
roter Chili ES NL	½	¾	1
rote Paprika BE NL	1	1 (groß)	2
gelbe Paprika BE NL	1	1	2
Portobello-Pilze	2	3	4
Gewürzmischung "Piri Piri"	4 g	6 g	8 g
Tomatenmark	70 g	70 g	70 g
Limette BR MX	1	1	2
Schmand 5)	150 g	150 g	300 g
Weizentortillas 1) 8)	6	9	12
geriebener Cheddar 5)	50 g	75 g	100 g
Oliveöl*	2 EL	3 EL	4 EL
Weißweinessig*	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	100 g	PORTION (ca. 600 g)
Brennwert	496 kJ/119 kcal	3035 kJ/726 kcal
Fett	6 g	39 g
– davon ges. Fettsäuren	3 g	19 g
Kohlenhydrate	11 g	68 g
– davon Zucker	4 g	23 g
Eiweiß	4 g	23 g
Ballaststoffe	2 g	10 g
Salz	0 g	2 g

ALLERGENE

1) Weizen 5) Milch 8) Sesam

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

URSPRUNGSLÄNDER

BE: Belgien, BR: Brasilien, DE: Deutschland, MX: Mexiko, NL: Niederlande, PL: Polen

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

#HelloFreshDE

Wir lieben Feedback! Ruf uns an oder schreib uns:

DE +49 (0) 30 224 03 04 59 | kundenservice@hellofresh.de
AT +43 (0) 720 816 005 | kundenservice@hellofresh.at

Guten Appetit!