

Käsige Hackpfanne Tex-Mex-Style mit Spitzchabis und saurem Halbrahm

extra schnell 15 – 25 Minuten • 869 kcal • Tag 2 kochen

3



Basmatireis



Ketchup



Gewürzmischung
„Hello Fiesta“



Creme fraiche light



HelloFresh
gemischtes Gehacktes



Spitzchabis, geschnitten



Zwiebel



Reibekäse aus Saland



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

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Öl*, Butter*, Salz*, Pfeffer*, Wasser*, Pouletbouillonpulver*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel, 1 grosse Bratpfanne und 1 Sieb

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Basmatireis	1 x 150 g	1 x 300 g
Ketchup 10)	1 x 25 g	1 x 50 g
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	1 x 4 g	2 x 4 g
Crème fraîche light 7)	1 x 100 g	2 x 100 g
HelloFresh gemischtes Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Spitzchabis, geschnitten	1 x 200 g	1 x 400 g
Zwiebel	1 x 100 g	2 x 100 g
Reibekäse aus Saland 7)	1 x 50 g	1 x 100 g

**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. 380 g)
Brennwert	966 kJ/ 231 kcal	3636 kJ/ 869 kcal
Fett	12.5 g	46.9 g
– davon ges. Fettsäuren	3.3 g	12.6 g
Kohlenhydrate	18.9 g	71.1 g
– davon Zucker	1.4 g	5.4 g
Eiweiss	10.7 g	40.1 g
Salz	0.34 g	1.28 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) **10)** Sellerie

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

1



2



3



Reis kochen

Erhitze 1000 ml [2000 ml] **Wasser** im Wasserkocher.

In einen grossen Topf 1000 ml [2000 ml] heisses **Wasser*** füllen.

Reis einrühren und leicht **salzen***. Beides zusammen zum Kochen bringen und ca. 12 Min. abgedeckt kochen, bis der **Reis** gar ist.

Nach der Kochzeit durch ein Sieb abgiessen.

Pfanne anbraten

Zwiebel in Streifen schneiden.

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Hackfleisch** und **Zwiebelstreifen** darin 4 – 6 Min. anbraten.

Spitzchabis, „Hello Fiesta“, 4 g [8 g] **Pouletbouillonpulver***, **Salz*** und **Pfeffer*** dazugeben und weitere 2 – 3 Min. anbraten.

Pfanne mit **Ketchup** und 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen.

Mit **Käse** bedecken und 1 – 2 Min. abgedeckt kochen, bis er geschmolzen ist.

Letzte Schritte

1 EL [2 EL] **Butter***, **Salz*** und **Pfeffer*** unter den **Reis** rühren.

Reis auf tiefe Teller verteilen, **Tex-Mex-Pfanne** darauf anrichten und mit **crème fraîche light** toppen.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über [http://www.hellofresh.ch/freunde ein!](http://www.hellofresh.ch/freunde ein)

