MARLEY SPOON



Schnelle Hoisin-Hackfleischwraps

mit gemischtem Hack und eingelegter Gurke

ca. 20min 1 Portion

Für diese Wraps wird herzhaftes Hackfleisch vom Rind und Schwein mit knackiger Paprika in der Pfanne gebraten und mit der tiefen, süß-würzigen Note von Hoisinsauce verfeinert. In die warmen Tortillas füllst du außerdem noch kurz marinierte Gurkenscheibchen. Ein unkompliziertes Gericht, das intensive asiatische Aromen und Knackigkeit perfekt in Einklang bringt.

Was du von uns bekommst

- 1 Gurke
- 1 Paprika
- 125g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 50ml Hoisinsauce [1,2,3]
- 8 Tortillas [1]

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- 2 mittelgroße Pfannen

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene
Enthält: **Gluten** (1), **Sesamsamen** (2), **Sojabohnen** (3).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 691kcal, Fett 26.8g, Kohlenhydrate 72.6g, Eiweiß 38.4g



1. Gemüse vorbereiten

Die **Gurke** in dünne Scheiben schneiden und mit 2EL Essig sowie je 1 Prise Zucker und Salz mischen. Beiseitestellen und ziehen lassen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden.



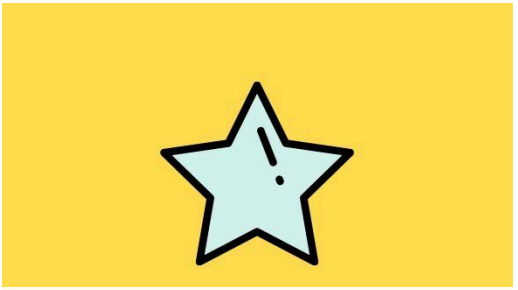
2. Hackfleisch braten

Das **Hackfleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit ½EL Pflanzenöl und je 1 Prise Salz und Pfeffer bei mittlerer bis starker Hitze ca. 2Min. anbraten, bis es zu bräunen beginnt. Die **Paprika** hinzufügen und 3–5Min. mitbraten, bis das **Fleisch** gar und die Paprika weich ist. Dann die **½ der Hoisinsauce** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tortillas erwärmen

In einer zweiten Pfanne **2 Tortillas** bei mittlerer Hitze nacheinander auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen. Die **Tortillas** mit der **Paprika-Hack-Pfanne** und einigen **Gurkenscheiben** füllen, zu **Wraps** zusammenfalten und mit den **übrigen Gurken** als Beilage servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du erfrischende Getränke, feine Snacks oder **frisches Obst** für einen schnellen Smoothie. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!