



REZEPT-TIPP

## Chicken Fajitas

### Zutaten:

6 Tortillas, 1 Kg Hähnchenbrust, 2 braune Zwiebeln, 1 rote Paprika, 1 Zitrone, 5 Gr frischer Oregano, Olivenöl, Käse, Eisbergsalat, Koriander, Schmand

### Für die Gewürzmischung:

3 TL Paprikapulver süß, 2TL gemahlener Kreuzkümmel, 3 TL Zwiebelpulver, 3 TL Knoblauchpulver, 3 TL Zucker, 3 TL Maisstärke, 3 TL Meersalz, 2 TL gemalener Chili, 1 TL Cayennepfeffer,

**Für die Guacamole:** 2 Avocados, 1/2 rote Zwiebel, 2 Tomaten, Koriander, 1 Limette, Salz, Pfeffer

### Zubereitung:

Die Zutaten für **die Gewürzmischung** in einer Schale gut vermengen und beiseitestellen. Zwiebel schälen, halbieren und in Streifen schneiden. Paprika vierteln, Kerne entferne und in Streifen schneiden.

**Hähnchenbrust** in Streifen schneiden. Frischen Oregano hacken und zur Hähnchenbrust geben. Die Schale der Zitrone abreiben und dazugeben, sowie den Saft der halben Zitrone. Drei Viertel der Gewürzmischung zu den Hähnchenstreifen geben und vermengen. Den Rest des Gewürzmix mit den Zwiebeln und der Paprika in einer Schüssel vermengen. Hähnchen und Paprika-Zwiebel-Mischung je mit Frischhaltefolie abdecken. Im Kühlschrank marinieren lassen. Mindestens 30 Minuten, besser über Nacht. Je länger, desto mehr Aroma bekommen die Zutaten. **Für die Guacamole** die Avocados mit der Gabel zerdrücken. Die halbe rote Zwiebel in feine Würfel schneiden, ebenso die Tomaten. In einer Schale Avocado, Zwiebeln, Tomaten, gehackter



Chicken Fajitas mit Guacamole, frischem Koriander und Käse.

Koriander, Abrieb und Saft der Limette vermischen. Mit der Gabel zu einem groben Mus zerdrücken. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. **Olivenöl** in einem Topf erhitzen. Zwiebeln und Paprika etwa 3 Minuten anschwitzen, dann die Hähnchenbruststreifen hinzugeben und für rund 15 Minuten kochen. Dann wird angerichtet. Auf die Tortilla einen großen Löffel Guacamole geben. Einige Blätter Eisbergsalat darüber. Die warme Hähnchenbrust-Paprika-Zwiebel-Mischung draufgeben, einen Löffel Schmand gefolgt von gehobeltem Käse und etwas frischem Koriander. Einrollen, in der Mitte aufschneiden – fertig.