



Fajitas mit Hähnchen und selbstgemachter Guacamole



Zutaten

Für die Füllung

100 g	Oregano
1	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Feta
	Zwiebel
8	Kreuzkümmel
2 EL	kleine Tortillas
	Öl
	Salz
2	Hähnchenbrustfilets
1	gelbe Paprika
	Zimt

Für die Pico de Gallo

1/2	Limette
3 EL	Olivenöl
2	Tomaten
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
1/2	Mango
4 Zweige	Koriander
	Salz

Für die Guacamole

1	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Knoblauchzehe
2	Avocados
1	rote Chilischote
	Kreuzkümmel
100 g	Crème fraîche
	Salz

Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3589,87 kJ, 858 kcal, 75,1 g Kohlenhydrate, 28,1 g Eiweiß, 52,2 g Fett, 69,9 mg Cholesterin, 9,17 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: € € €

Zubereitung

Du bist ein Fan von der Tex-Mex-Küche? Dann wirst du diese Fajitas mit Hähnchen lieben! Die Basis der leckeren Fajitas sind Mais-Tortillas. Für die Füllung haben wir uns neben saftigem Hähnchen, welches mit Paprika und Zwiebeln angeschmort wird, zwei passende Soßen ausgesucht: eine frische Pico de Gallo und eine klassische Guacamole. Alles zusammen wird durch frische Gewürze aufgepeppt und mit Limettensaft verfeinert. Das Gericht bietet sich super an für einen Abend mit deinen Freunden. Ihr müsst einfach alle Zutaten vorbereiten und jeder belegt je nach Belieben seine eigenen Fajitas. Probiere es aus!

Step 1:

Für die Pico de Gallo die Tomaten und die Mango in feine Würfel schneiden. Mit dem Saft einer halben Limette, Salz, Pfeffer und 3 EL Olivenöl vermengen. Zum Schluss hackst du den Koriander und hebst diesen dann unter.

Step 2:

Für die Avocadocreme schneidest du die Chilischote zuerst in feine Würfel. Dann die Avocados entkernen und das Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken. Mit Salz, Pfeffer, dem Saft einer halben Limette und einer gepressten Knoblauchzehe vermischen und die Crème fraîche unterrühren. Jetzt nur noch mit Kreuzkümmel und Chili-Würfeln vermengen.

Step 3:

Für die Füllung halbiert du zuerst die Zwiebel halbieren und schneidest diese in Scheiben. Die Paprika entkernen und in Streifen schneiden. Das Hähnchenbrustfilet schneidest du ebenfalls in dünne Streifen. Nun 2 EL Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hähnchen sehr kurz und kräftig anbraten. Dann die Zwiebeln und die Paprika dazugeben und alles für ca. 5 Minuten schmoren lassen. Nun mit Salz, Pfeffer, Oregano, Kreuzkümmel und Zimt würzen.

Step 4:

Zum Fertigstellen die Tortillas ohne Fett in einer Pfanne kurz erwärmen, dann das Fleisch, die Avocadocreme und die Pico de Gallo darauf platzieren und sofort servieren. Wenn du möchtest kannst du auch noch etwas Feta auf die Fajitas bröseln.