



Hähnchen Tacos mit Salsas

Schritte: 4

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Weizentortillas	500 g	Hähnchenbrustfilet
2 EL	Hähnchengewürz	2	Avocados
2	Tomaten	1 Dose	gehackte Zwiebeln
1	rote Zwiebel	1 Bund	Koriander
1 Zehe	Knoblauch	1 EL	Olivenöl
1	Limetten		Salz und Pfeffer

Zubereitung

Zubereitung

Die Hähnchenbrustfilets in dünne Streifen schneiden und mit dem Hähnchengewürz würzen.

Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und auf zwei Schüsseln verteilen. Die Tomaten ebenfalls in Würfel schneiden und mit $\frac{1}{2}$ Bund grob gehacktem Koriander sowie 3 Esslöffel der gehackten Tomaten in eine der Schüsseln zu den Zwiebeln geben. Dann mit dem Saft einer $\frac{1}{2}$ Limette und etwas Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Guacamole die Avocado würfeln und mit gehacktem Knoblauch, einem Schuss Olivenöl, dem Saft einer $\frac{1}{2}$ Limette sowie etwas Salz und Pfeffer in die zweite Schüssel geben. Mit einer Gabel oder einem Stampfer die richtige Konsistenz herstellen.

In einer Pfanne mit Öl das Hähnchen scharf anbraten. Tortillas ohne Fett in der Pfanne aufwärmen und dann mit Salsa und Fleisch füllen.