

Hühnchen Fajitas

TexMex (für 4 Personen)

Zutaten:

- 8 grosse, weiche Weizentortillas
- 600g Hühnerbrust
- 2 Peperonis (rot und grün)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- Chiliflocken
- Pimenton de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- Zitronensaft
- 1 Schuss Weisswein
- Olivenöl
- frische Petersilie
- Reibkäse
- Salz und Pfeffer
- Optional:
 - 1 kleine Büchse (150g Abtropfgewicht) Red Kidney Bohnen ("Indianerbohnen")
 - 1 kleine Büchse Maiskörner
 - Weiteres klein geschnittenes Gemüse
 - Guacamolesauce

Vorbereitung:

- Das Hühnerfleisch in Streifen schneiden.
- Ebenso die Peperoni.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Tomate klein schneiden.
- Petersilie klein hacken.
- Die Tortillas nach Anleitung im Ofen oder Mikrowelle heiss machen (am besten jede einzeln in der Mikrowelle 40 Sekunden, damit die nicht zusammenkleben) und dann im Ofen warm stellen.

Zubereitung:

- Das Fleisch in der Bratpfanne im Olivenöl ca. 6 Minuten heiss anbraten, so dass es leicht braun wird. 1...2 Teelöffel Pimenton de la Vera sowie etwas scharfe Chiliflocken unterrühren. Wer es scharf mag wie ich, kann hier zuschlagen.
- Dann Zwiebeln, Knoblauch, Peperonistreifen und ggf. weiteres Gemüse begeben Gut unterrühren und ca. 5 Minuten weiter braten. Dazwischen einen grossen Schuss Weisswein und die gehackte Tomate zugeben.
- Am Schluss Petersilie und nach Wunsch Bohnen/Mais unterrühren. Ebenso einen Spritzer Zitronensaft. Nochmals kurz aufkochen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- In eine vorgewärmte Servierform leeren und im Ofen warm stellen.

Tipp:

- Tortillas aus dem Supermarkt. Z.B. Marke Old El Paso.
- Die Tortillas werden auf dem Essteller dann selber gefüllt und gewickelt. Vor dem Wickeln etwas Reibkäse darüber streuen.
- Optional auch noch mit etwas Guacamolesauce.

