

Hühnchen Fajitas

TexMex (für 4 Personen)

Zutaten:

- 8 grosse, weiche Weizentortillas
- 600g Hühnerbrust, ggf. schon geschneuzelt oder gewürfelt
- 1...2 Peperonis (rot, grün)
- 1 Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Tomate
- 1 kleine Büchse (150g Abtropfgewicht) Red Kidney Bohnen ("Indianerbohnen")
- 1 kleine Büchse Maiskörner
- wenig weiteres klein geschnittenes Gemüse, z.B. Karotten
- Chiliflocken
- Pimenton de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
- Zitronensaft
- 1 Schuss Weisswein
- Olivenöl
- frische Petersilie
- Reibkäse
- Salz und Pfeffer
- Guacamolesauce
- Chili Sauce, z.B. Sriracha

Vorbereitung:

- Das Hühnerfleisch in knapp 1cm dünne Streifen schneiden.
- Ebenso die Peperoni und anderes Gemüse in dünne Streifen schneiden.
- Zwiebel und Knoblauch klein schneiden.
- Tomate klein schneiden.
- Petersilie klein hacken.

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, Bohnen und Mais unterrühren. Ebenso einen Spritzer Zitronensaft. Nochmals etwas köcheln bis das Gemüse weich aber noch knackig ist.
- Mit reichlich Salz und Pfeffer abschmecken.
- In eine vorgewärmte Servierform leeren und im Ofen warm stellen.
- Die Tortillas in der Mikrowelle heiss machen (knapp 1 Minute). Am besten jeweils nur eine Runde und dann unmittelbar servieren, damit sie auf dem Teller noch weich und heiss sind.

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 Guacamole und Chilisauce draufgeben sowie etwas Reibkäse darüber streuen.

