

Rezeptvorschlag

Tostadas mit Hühnchen Tostadas **de Pollo**



leicht & frisch



Zutaten für 6 Portionen:

12 **Tostadas***

1 Dose **Frijoles Refritos***, gebratenes Bohnenmus

250g Eisbergsalat, in Streifen geschnitten

2 große Hühnerbrustfilets, gegart und in Streifen gezupft

1 Zwiebel, in Ringe geschnitten oder gehackt

2 Tomaten, in Scheiben geschnitten

1 Avocado, geschält, entkernt und in Streifen geschnitten

Salz

250ml Creme Fraîche oder Saure Sahne

90g zerbröselter **Añejo Käse Mex-al**

1 Ds **Salsa Casera*** oder **Salsa verde**

* (bei uns erhältlich)

Die **Tostadas** ca. 5 Minuten im Backofen bei 180°C aufbacken. Dann die **Frijoles Refritos** erhitzen und jede Tostada damit bestreichen. Mit Salat, Hühnerfleisch, je 2 Zwiebel- und Tomatenscheiben, sowie ein Stück Avocado belegen. Mit etwas Salz und Käse bestreuen und mit der Creme Fraîche verfeinern. Die **Salsa Casera Roja**, die **Salsa Verde** oder eine **Salsa** Ihrer Wahl dazu reichen.



Tipp: Auch fleischlos eine leckere vegetarische Variante!



Añejo Käse Mex-al
250g, tiefgefroren (-18°C)
Vakuumverpackt
Artikel-Nr.: 000547



Salsa Verde
198g Dose,
Artikel-Nr.: 300104



Tostadas vorfrittierte Maistortillas,
Ø12cm, 10 Stück Beutel
Artikel-Nr.: 200909



Salsa Casera Roja
210g Dose,
Artikel-Nr.: 300203



Frijoles Refritos Bayos
Wachtelbohnenmus 430g Dose,
Artikel-Nr.: 100506