

# Rezeptvorschlag

## Hähnchen-Fajitas... Fajitas de Pollo



...einfach lecker!

Fajitas ist ein Gericht der Tex-Mex Küche, das in der Originalversion aus gegrilltem und anschließend klein geschnittenem Rindfleisch besteht, das dann zusammen mit Streifen von grünen Chiles auf einer Weizentortilla serviert wird. Heutzutage werden Fajitas oft in einer heißen **Gusspfanne** mit gebratenen Zwiebeln und Paprikastreifen serviert.

### Zutaten für 4 Portionen:

- 400 g Hühnerbrust
- 3 Zwiebeln
- 3 Paprika (rot, grün, gelb)

### Fajita Gewürz\*

### Guacamole\*

Crème Fraîche

1 Dose **Frijoles Refritos\***

18 **Weizenmehl Tortillas\***

**Scharfe Sauce\*** „Hot“ or „Medium“

Salz, Pfeffer

\* (bei uns erhältlich)

Die Hühnerbrust, Paprika und Zwiebeln in Streifen schneiden. Das Hähnchenfleisch mit dem **Fajita Gewürz** bestreuen.

Die Zwiebeln in einer großen Pfanne glasig werden lassen und das Fleisch hinzugeben. Alles scharf anbraten und nach und nach die Paprikastreifen mit anbraten.

Die Fajitas nach Geschmack mit Pfeffer und Salz würzen und auf kleiner Hitze ca. 15 Min. schmoren lassen.

**Guacamole** 500g Beutel, tiefgefroren (-18°C)  
**Artikel-Nr.: 100162**

**Ambient Weizenmehl Tortillas** 6“  
Ø ca 16cm, 18 Stück Beutel  
**Artikel-Nr.: 205003**

### Chiles Jalapeños Nachos

grüne Jalapeñoscheiben,  
210g Dose  
**Artikel-Nr.: 000462**

Die **Frijoles Refritos** in einen Topf warm machen ggf. mit etwas Wasser verdünnen.

Die **Tortillas** in der Pfanne oder Mikrowelle erwärmen. Als Beilagen reicht man **Guacamole**, Crème Fraîche, **Frijoles Refritos**, **Salsa** und **Chiles** nach Wahl.



**Salsa Casera roja**  
210g Dose  
**Artikel-Nr.: 300203**



**Fajita Gewürz**  
für Fajita Marinade,  
1,5kg Beutel  
**Artikel-Nr.: 301736**



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



**Salsa Melinda Extra Picante XX**  
140ml Flasche  
**Artikel-Nr.: 300012**

