WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Fajitas

Zutaten (für 4 Personen):

800 g Pollo Fino
2 EL Öl
1 TL Knoblauch
2 TL Paprika geräuchert
1 TL Kreuzkümmel
1 TL Koriander
1 TL Oregano
Salz und Pfeffer
3 Paprika
2 Zwiebeln
8 kleine Tortillas
150 g Sour Crème
150 g Guacamole
Petersilie



Nährwerte:

Pro Portion ca. 807 kcal, 47 g Fett, 58 g Kohlenhydrate, 48 g Eiweiß

Zubereitungszeit:

circa 35 Minuten (ohne Marinier-Zeit)

WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Fajitas

Zubereitung:

1. Zuerst Öl mit Knoblauch- und Paprikapulver, Kreuzkümmel, Koriander, Oregano und etwas Salz und Pfeffer mischen.



2. Dann das Hähnchenoberkeulenfleisch (auch Pollo Fino genannt) kleinschneiden und 1 Stunde darin marinieren.



3. Als nächstes das marinierte Pollo Fino circa 5 bis Minuten unter gelegentlichem Wenden…

Chicken Fajitas



4. …scharf anbraten. Kurz zur Seite stellen.



5. Jetzt die Paprika vom Kerngehäuse befreien und in Streifen schneiden. Die Zwiebeln schälen und in ebenfalls in Streifen schneiden. Beides in dem Bratfett circa 7 bis 10 Minuten anrösten.



Chicken Fajitas

6. Dann das Pollo Fino unterheben.



7. Jetzt die Tortillas aufbacken, mit Sour Crème und Guacamole bestreichen…



8. …und mit Pollo Fino, Paprika und Zwiebeln toppen.



WE LOVE GEFLÜGEL!

Weltbester Genuss mit Hähnchen, Pute & Co.

Chicken Fajitas

9. Zum Schluss die Chicken Fajitas anrichten, mit Petersilie toppen, schnell zugreifen und genießen.





Einkaufstipp

Heimische, nachhaltige und nach hohen Standards erzeugte Lebensmittel sind dir wichtig? Dann achte beim Einkauf von Geflügelfleisch auf die „D"s auf der Verpackung: diese garantieren dir Geflügelfleisch aus Deutschland.

Weitere Informationen rund um Geflügelfleisch aus Deutschland sowie viele leckere Rezepte finden Sie auf **www.deutsches-geflügel.de**