

Mexikanische Tacos

Arbeitszeit: ca. 10min

Für 2 bis 3 Personen



Zutaten

½ Eisbergsalat oder andere knackige Salate

Eine Paprikaschote

Eine Avocado (gereift)

500g Tomaten

Eine Zwiebel

Hartkäse oder geriebener Käse (Mozzarella ist besonders gut)

Einige Radieschensprossen

Eine Limette

Hähnchenbrust Filet

10ml Rapsöl

Salz

10-12 kleine Maistortillas (15cm Durchmesser) ([Tortillas gibt es hier zu kaufen](#) 😊)

Verschiedene Salsa Saucen (Salsa rojo; Salsa verde; Aioli; Saure Sahne (24%))

Zubereitung

1. Der Salat, die Tomaten, der Paprika werden gewaschen und in kleine Streifen oder Stücke geschnitten. Die Avocado wird von Kern befreit und mit einem Löffel ausgehöhlt, anschließend in Streifen geschnitten und wie die anderen Zutaten in kleine Schüsseln beiseite gestellt. Die Zwiebel wird geschält und in kleine Würfel geschnitten.
2. Über die Avocado und die Tomaten wird je eine halbe Limette ausgepresst und umgerührt, sodass der Saft sich gut verteilen kann.
3. Der Käse wird gerieben.
4. Das Hähnchen wird in einer Pfanne mit etwas Öl erst gesalzen, dann angebraten, bis es goldbraun ist.
5. Nachdem alle Zutaten vorbereitet sind kann das Taco-Zubereiten und essen beginnen. Es wird eine Pfanne ohne Öl auf den Herd bei mittlerer Stufe erhitzt. Die Maistortillas werden hineingelegt und mit Käse bestückt. Anschließend, wenn der Käse beginnt zu schmelzen, werden andere Zutaten beliebig in den Taco gegeben. Abschließend wird eine Sauce (nicht zu viel und nicht zu feucht!) darüber gegeben. Der Taco wird vorsichtig mit zwei Händen aus der Pfanne genommen und sofort serviert.
6. Die Rezepte zu den Saucen finden Sie auf der Webseite.
7. Tipp: Wenn die Vorbereitung einmal gemacht ist, können die Tacos jederzeit genossen werden. Für einen schönen Abend mit Freunden kann erst vorbereitet werden und anschließend gemeinsam gekocht und gegessen werden.