Tortillas mit Hähnchen und Guacamole

3. August 2012 | Autor Leroy

Hallo Welt!

Hier mal ein Ausflug (aus kulinarischer Sicht) nach Mexiko

Die Zutaten für 3-6 Personen:

- Guacamole nach diesem Rezept
- 6 Hähnchenbrustfilets
- Pfeffer, Salz, Paprika und Sonnenblumen-Öl zum Würzen
- 6 Tortilla-Fladen (die gibt es z.B. immer mal wieder bei LIDL meines Wissens)
- Gewürfelte Tomaten
- Gerupfter grüner Salat der Saison
- optional: Geriebener Käse (, z.B. Edamer)
- Für den Sauerrahm:
- 1 Becher (150 g) Saure Sahne
- Pfeffer, Salz, sowie Schnittlauch und Petersilie (frisch oder tiefgefroren)

Die Zubereitung:

- Die Hähnchenbrustfilets waschen und parieren
- Mit dem Sonneblumenöl einpinseln
- Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen

- Die saure Sahne mit Salz und Pfeffer abschmecken und je 1-2 EL von den (frischen oder tiefgefrorenen) Kräutern hinzugeben
- Den Grill anheizen und die Hähnchenbrustfilets ca. 3 Min. auf jeder Seite über mittlerer Hitze bräunen
- Ein Hähnchenbrustfilet mit einem Fleischthermometer versehen und mittels indirekter fertig ziehen lassen (80° C Kerntemperatur). Alternativ dazu Pfanne und Backofen verwenden. Warm stellen.
- Die Tortillas (wenn wenig Platz auch als Stapel) auf dem Grill aufwärmen (nicht zu knackig backen, sonst kann man keine Taschen mehr formen)
- Die Hähnchenbrust in schmale Scheiben schneiden
- Mit den Zutaten belegen

- Unteren Rand bis zur Mitte falten, dann rechte und linke Seite ebenfalls einklappen (ich muss beim nächsten Mal hiervon noch ein Foto machen)

Schmeckt herrlich frisch und leicht!

Herzliche Grüße

Ihr Leroy

Veröffentlicht in Huhn und Geflügel | Schlagworte: Grillen, Mexikanisch, Tomate