

Fajitas mit Poulet

Ergiebigkeit: für 2 Personen
Vorbereitungszeit: ca. 15 min.
Kochzeit: ca. 15 min.

Zutaten

4 Stück	Tortillas
250g	Pouletgeschnetzeltes
2 Stück	Peperoni (rot, gelb)
½	Zwiebel, gehackt
1 Beutel	Fajitas Würzmischung
1 Becher	Crème fraîche
1 Glas	Guacamole
1 Glas	Salsa Mexicana

Nach Belieben Grüner Salat



Zubereitung

- Poulet in Bratpfanne mit etwas Öl ca. 5 min braten
- Peperoni und Zwiebeln dazugeben und etwas dünsten
- Fajitas Würzmix hinzugeben und alles ca. 3 min. weiter dünsten, bis die Zutaten eine schöne Füllung ergeben

Fajitas werden erst am Tisch gefüllt und eingerollt – jeder wie er es mag

- Tortilla nach Belieben mit Guacamole, Crème fraîche und Salsa Mexicana bestreichen
- Fleisch- / Peperonifüllung darüber verteilen
- Tortilla zu einer schönen Fajita einrollen
- Mit grünem Salat servieren



1. Zutaten



2. Fleisch und Peperoni anbraten



3. Einrollen und servieren

Eigene Notizen:
