FAJITAS MIT GUACAMOLE

Die Schwartz-kocht-Show | Folge 2 & 3

Fajitas

- 500g Hähnchen
- 4-8 Wraps
- 2 rote Paprika
- 1 große Zwiebel
- 1 TL Cumin
- 2 TL Paprikapulver
- 1/2 TL Chilli
- Reibekäse
- Salz
- Pfeffer
- Creme Fraiche
- 1 Salatherz
- 1 Pfanne

Guacamole

- 2 reife Avocados
- 1 Limette
- 1 Knoblauchzehe
- 1 rote Zwiebel
- 2 kleine reife Tomaten
- Reibe
- kleiner Kochtopf mit Wasser
- Mörser

Zubereitung Fajitas

1. Hähnchen waschen und in dünne Streifen schneiden

2. Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden

3. Zwiebeln in feine Scheiben schneiden

4. Gewürze im Mörser mörsern und etwas Olivenöl hinzufügen und damit das Fleisch marinieren

5. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebeln und Paprika darin anbraten, danach Hähnchen anbraten

6. Salat waschen und schneiden

Zubereitung Guacamole

1. Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben

2. Limettenschale abreiben, Limetten auspressen, zur Avocado geben

3. Knoblauch und Zwiebeln schneiden und zur Masse geben

4. Tomaten einritzen und für 2 Minuten in kochendes Wasser geben, dann mit kaltem Wasser abschrecken und Fruchtfleisch möglichst klein hacken

Zusammenbauen

1. Wraps im Ofen oder der Pfanne leicht erwärmen

2. mit Guacamole bestreichen

3. Hähnchen und Paprika auf den Wrap geben

4. Salat, Tomatenscheiben, Reibekäse in den Wrap geben oder mit Creme Fraiche garnieren