Hähnchen Burritos

Die Hähnchen Burritos schmecken wunderbar und sind einfach zubereitet. Das schnelle Rezept ist auch für Kochanfänger geeignet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 20 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 30 min



Zutaten

2 Stk.	Tortilla-Fladen
300 g	Hühnerbrustfilets
	Salz und Pfeffer
	Chilipulver
0.5 Stk.	Limetten
1 TL	Pflanzenöl
1 Stk.	Paprika
6 Stk.	Cocktailtomaten
4 Blätter	Blattsalat
1 TL	Korianderblätter (klein gehackt)
4 EL	Naturjoghurt

Zubereitung

1. Für die **Hähnchen Burritos** das Fleisch in kleine Stücke schneiden. Mit dem Saft einer halben Limette beträufeln, mit Salz, Pfeffer und Chili würzen und gut vermischen.

2. Das Pflanzenöl in einer Pfanne erhitzen und das Hühnerfleisch rundum einige Minuten braten.

3. Die Paprika in kleine Stücke schneiden und die Cocktailtomaten halbieren. Koriander Blättter klein zerhacken, und die Salatblätter in kleiner Stück zupfen.

4. Die Zutaten auf die Tortillas verteilen, Joghurt darüber gießen und aufrollen. Auf Teller

anrichten und genießen.

Tipp