Hähnchen Tortilla

Die Hähnchen Tortillas schmecken als Jause zwischendurch. Ein passendes Rezept für einen schnellen Snack.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Gesamtzeit: 25 min

Zutaten

2 Stk.	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Blattsalat
1 Stk.	Zwiebel
1 TL	Oregano (getrocknet)
	Salz und Pfeffer
125 g	Sauerrahm
1 EL	Petersilie gehackt
2 Stk.	Knoblauchzehe
1 Spritzer	Zitronensaft
	Chilipulver
4 Stk.	Tortillas
	Öl (für die Pfanne)

Zubereitung

1. Für die **Hähnchen Tortillas** die Hühnerfilets mit Wasser abspülen, trocken tupfen und in kleine Streifen schneiden.

2. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch kurz von allen Seiten anbraten. Salzen und pfeffern und von der Kochplatte nehmen.

3. Zwiebel schälen und fein hacken, Knoblauch schälen. Salat waschen, putzen und zerkleinern.

4. Den Sauerrahm mit gehackter Petersilie, Oregano und Zwiebel verrühren, Knoblauch dazu

pressen und mit einem Schuss Zitronensaft und Chilipulver abschmecken.

5. Die Tortillas in einer Pfanne ohne Öl erhitzen. Mit Salat und Hähnchenfleisch belegen, und der Sauce beträufeln, einrollen und servieren.

Tipp

Die Hähnchen Tortillas je nach Belieben zusätzlich noch mit Tomaten und Paprika belegen.