Tacos mit Huhn

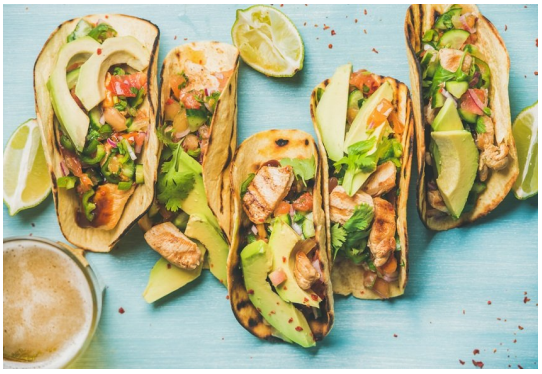
Die Tacos mit Huhn, Avocado und frischem Gemüse sind eine herzhafte mexikanische Speise. Hier geht es zum Rezept.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 40 min



Zutaten

1 Stk.	Avocado
2 Stk.	Tomaten
0.5 Stk.	Salatgurken
1 Stk.	Paprika
1 EL	Limettensaft
300 g	Hühnerbrustfilets
1 Stk.	Zwiebel (kleine)
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
50 g	Käse (gerieben)
4 Stk.	Tacoschalen

Zubereitung

1. Für die **Tacos mit Huhn** das gewaschene Gemüse in kleine Stücke schneiden. Die Avocado schälen, halbieren, Kern entfernen und klein zerschneiden. Mit Limettensaft beträufeln. Das Hühnerbrustfilet in zirka 1 cm große Würfeln schneiden. Die geschälte Zwiebel und Knoblauchzehe klein zerhacken.

2. Jetzt das Hühnerfleisch in einer beschichteten Pfanne mit etwas Öl rundum goldbraun braten. Die Zwiebeln und Knoblauch kurz mitbraten und mit Salz und Pfeffer würzen.

3. Die Tacos nach Packungsanweisung erwärmen. Käse auf die Tacos streuen, mit Fleisch,

Zwiebeln, Knoblauch und dem vorbereiteten Gemüse füllen. Eventuell nochmal mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken würzen.

Tipp