Taquitos mit Hühnchen

Die Taquitos mit zartem Hühnchenfleisch, Frischkäse und würzigem Käse gefüllt, eingerollt in Tortillas und goldbraun ausgebacken, sind ein schnelles, mexikanisches Essen.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 25 min

Koch/Backzeit: 10 min

Gesamtzeit: 35 min



Zutaten

1 Stk.	Paprika rot
200 g	Doppelrahmfrischkäse
200 g	Hühnerfleisch (gekocht)
80 g	Käse (gerieben)
1 EL	Schnittlauch
Nach Belieben	Chiliflocken
	Salz und Pfeffer
6 Stk.	Tortillas
1 Stk.	Eiweiß
	neutrales Pflanzenöl

Zubereitung

1. Um **Taquitos mit Hühnchen** zuzubereiten, das Hühnerfleisch in leicht gesalzenem Wasser bei niedriger Hitze zirka 20 Minuten köcheln lassen. Danach abkühlen lassen und mit zwei Gabeln klein auseinander zupfen.

2. Den Doppelrahmfrischkäse mit fein gewürfelter Paprika, gehacktem Schnittlauch, geriebenem Käse, Pfeffer, Salz und bei Bedarf etwas Chiliflocken in einer Schüssel gründlich verrühren. Anschließend das gezupfte Hühnerfleisch untermischen.

3. Die Tortillas mit der Masse füllen, straff einrollen und die offene Kante dünn mit Eiweiß bestreichen, damit sie beim Braten nicht aufgehen. In einer großen Pfanne Pflanzenöl erhitzen, die Taquitos mit der Nahtseite nach unten hineingeben und bei mittlerer Hitze von beiden Seiten goldbraun braten. Auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die mexikanischen

Taquitos mit Hühnchen am besten heiß genießen – klassisch mit **Salsa**, **Guacamole** oder Sauerrahm.

Unsere Empfehlung
Bratpfanne 32 cm, mit kratzfester Titanium antihaft-Beschichtung

hier bestellen



Tipp

Hühnchen-Taquitos sind außen knusprig, innen cremig und voll mit mexikanischem Geschmack. Perfekt als Snack für Partys, als Vorspeise oder als schnelles Hauptgericht für die ganze Familie.