



TACO TASCHEN

ZUTATEN

2KG HÜHNCHEN (ALTERNATIVE HACKFLEISCH)
2 ROTE ZWIEBELN
4 SAURE SAHNE
MAYONNAISE
3 KNOBLAUCHZEHEN
2 EL HONIG
2 LIMETTEN/ZITRONEN
GEMÜSE NACH BELIEBEN, Z.B
KOPFSALAT
GURKEN
PAPRIKA
TOMATEN
MAIS
AVOCADOS
FETA
TORTILLACHIPS
WRAPS
2-3 FLASCHEN SALSASOBE
OLIVENÖL
SALZ, PFEFFER
CHILIPULVER
PAPRIKA EDELSÜß
FRISCHER KORIANDER/PETERSILIE (OPT.)

ZUBEREITUNG

1. Den Ofen auf 200 Grad Ober-Unterhitze einstellen. Die Wraps auf dem Grillrost "aufhängen"
2. Für die Marinade in einer Schüssel etwas Olivenöl mit Honig, Senf, Salz, Pfeffer und Chili vermengen. Das Hühnchen in Streifen schneiden und marinieren. (entfällt bei Hackfleisch)
3. Das Hühnchen scharf in der Pfanne anbraten.
4. Gemüse und Feta kleinschneiden und in Schälchen füllen
5. Für weiße Soße, den Knoblauch kleinhacken und unter die saure Sahne mischen. Mit Mayonnaise, Zitrone, Salz und Pfeffer abschmecken.
6. die Schälchen können mit frischem Koriander oder Petersilie garniert werden.

Bon Appetit!

