

# Tortillas mit Hähnchen-Füllung und grüner Tomaten-Soße

## Für 2 Personen

300 g Hähnchenbrustfilet	1 Avocado, reif	25 g Schafskäse
2 Tomaten	1 grüne Chilischote	1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe	1 TL Koriander, getrocknet	1 Zweig Koriander
100 ml Crème-fraîche	2 EL Mayonnaise	1 EL Tandoori Masala
1 TL Currypulver	1 Prise Kümmel	50 g Emmentaler
100 ml Hühnerfond	30 g Maismehl, gesiebt	Mehl
süße Chilisoße	Olivenöl	Salz
Pfeffer, schwarz		

Das Hähnchenbrustfilet waschen und trocken tupfen. In einem Topf Salzwasser aufsetzen und das Fleisch darin garkochen. Nach dem Abkühlen wird das Fleisch in feine Streifen geschnitten und beiseite gestellt. Für die Salsa den Knoblauch und die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Tomaten und die Chilischote in Würfel schneiden. Das Ganze mit dem Hühnerfond und etwas Salz pürieren. Anschließend wird die Salsa in einer Pfanne aufgekocht. Für den Avocado-Dip die Avocado schälen, vom Kern befreien und halbieren. Die eine Hälfte zusammen mit der Mayonnaise, dem Schafskäse und etwas Olivenöl pürieren. Den Koriander zupfen und zusammen mit dem getrocknetem Koriander, Kümmel, Currypulver und dem Tandoori Masala zu dem Dip geben. Das Ganze mit der Chilisoße abschmecken und anschließend kalt stellen. Für den Tortillateig die Mehlsorten in einer Schüssel mischen, in der Mitte eine Vertiefung drücken und nach und nach Wasser zugeben. Die Masse zu einem festen Teig verkneten. Den Teig in zwei Teile portionieren und ausrollen. Eine Pfanne erhitzen, die Tortilla hinein geben und von beiden Seiten backen. Die Tortilla mit dem Hähnchenfleisch füllen und zusammenklappen. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und die Tortilla darin schwenken. Anschließend die Tortilla auf die Teller geben und mit der Salsa übergießen. Die Crème-fraîche auf die Tortillas geben. Den Käse reiben und ebenfalls auf den Tortillas verteilen. Den Dip aus dem Kühlschrank nehmen und dazu anrichten.

Katharina Kern am 20. September 2010