

Hähnchen-Fajita mit Guacamole

Für zwei Personen

Für die Fajita:

2 Hähnchenbrustfilets à 200 g	4 Weizentortillas	1 rote Paprika
1 rote Zwiebel	$\frac{1}{2}$ Limette	100 g Cheddar
150 g Naturjoghurt	1 TL geräuchertes Paprikapulver	Olivenöl, Meersalz
Salz, Pfeffer		

Für die Salsa:

15 reife Cocktailtomaten	1 rote Chilischote	$\frac{1}{2}$ Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander	Olivenöl	

Für die Guacamole:

1 reife Avocado	1 Chilischote	1 Limette
$\frac{1}{2}$ Bund Koriander		

Für die Füllung der Fajitas die Zwiebeln abziehen und in Halbringe schneiden. Die Paprika vom Strunk befreien und in Streifen schneiden. Die Hähnchenbrustfilets waschen, trockentupfen und in Streifen schneiden. Anschließend das Fleisch, die Zwiebeln und die Paprika in einer Schüssel mit einem Schuss Olivenöl vermengen und mit Paprikapulver, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken. Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft der halben Limette darüber geben und vermengen. Für die Salsa die rote Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und zusammen mit den Tomaten klein schneiden. Beides in einer Schüssel vermengen und anschließend mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die Korianderblätter abzupfen, grob hacken und in die Schüssel hinzufügen. Anschließend den Saft der anderen halben Limette und einen Schuss Olivenöl darüber geben und vermengen. Für die Guacamole die Chilischote längs aufschneiden, von Scheidewänden und Kernen befreien und fein hacken. Die Avocado zerdrücken und zusammen mit dem Chili in einer Schüssel vermengen. Die Limette halbieren und auspressen. Den Saft in die Schüssel hinzugeben, vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Anschließend die Korianderblätter abzupfen, grob hacken und untermischen. Einen Schuss Olivenöl in einer Grillpfanne erhitzen, den Paprika-Hähnchen-Mix hineingeben und ca. sechs bis acht Minuten scharf anbraten, bis das Fleisch kross ist. Die Tortillas in einer Pfanne erwärmen und anschließend mit dem Cheddar bestreuen. Den Paprika-Hähnchen-Mix auf den Fajitas auf Tellern anrichten und mit der Salsa und dem Joghurt garnieren, die Guacamole in einem separaten Schlüsselchen servieren.

Lisa Kauer am 22. September 2014