



## Fajita mit Huhn, Gemüse und Käse

### Description

Dafür brauchst du (für etwa 6 Personen):

- 7 Tortilla-Fladen
- 3 Paprikas (rot, gelb, grün)
- 500 g Hähnchenbrust
- 20 g rote Zwiebeln
- 1 TL Paprikapulver
- 1 TL Kreuzkümmel
- 1 TL Cayennepfeffer
- 1 TL Salz
- 100 ml Olivenöl
- 125 g Mozzarella, gerieben
- 125 g Cheddar, gerieben
- 100 g Frühlingslauch, in feine Ringe geschnitten
- 1-2 Chilischoten
- 1 Tomate, in Würfel geschnitten
- 5 g Koriander

Außerdem:

gusseiserne Pfanne (Durchmesser: ca. 28 cm)

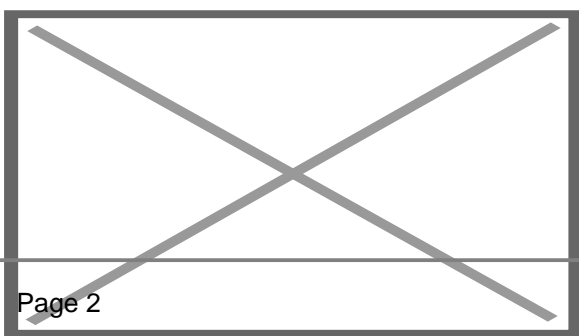
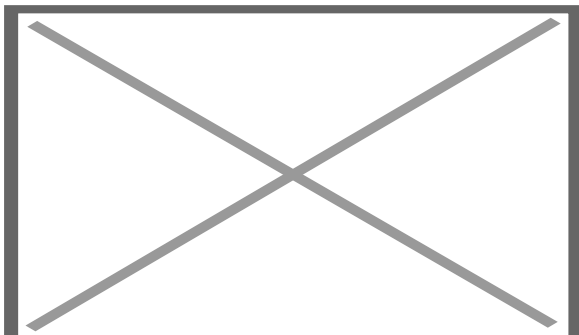
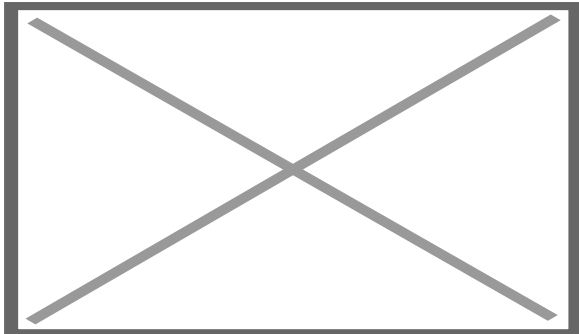
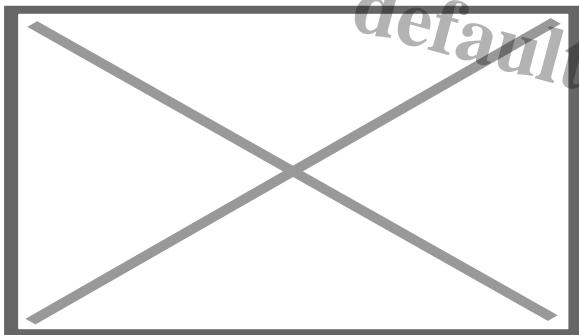
So geht es:

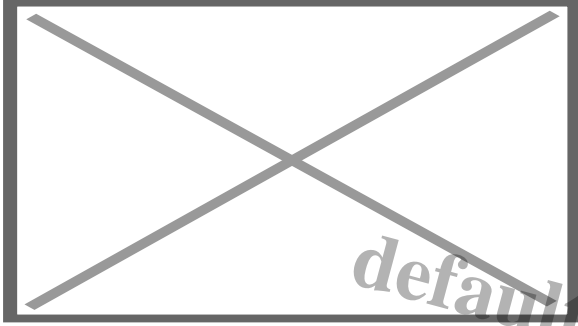
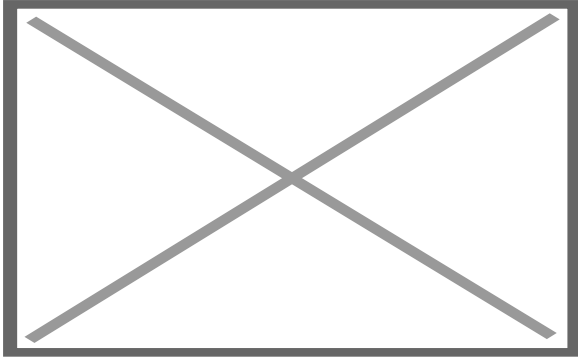
1.) Entkerne die Paprikas und schneide sie in Streifen. Schäle die Zwiebeln und schneide sie, genauso wie die Hähnchenbrust, ebenfalls in Streifen. Gib alles in eine Schüssel, füge Paprikapulver, Salz, Cayennepfeffer, Kreuzkümmel und Öl hinzu und vermische die Zutaten gut miteinander.

2.) Gib die marinierte Gemüse-Hähnchenfleisch-Mischung in eine Auflaufform und schiebe diese für 15 Minuten bei 200 °C Umluft in den Ofen.

- 3.) Pinsele derweil eine gusseiserne Pfanne mit Öl ein und lege sie mit 6 Tortilla-Fladen in blumenförmiger Anordnung aus. Verteile die Hälfte des Cheddars und des Mozzarellas auf der Tortilla in der Mitte der Pfanne.
- 4.) Gib außerdem die gegarte Gemüse-Hähnchenfleisch-Mischung auf den Käse in der Pfanne.
- 5.) Gib klein geschnittene Tomaten, Frühlingslauch, Chili und Koriander hinzu. Streue nun den restlichen Käse darüber.
- 6.) Lege einen letzten Tortilla-Fladen obenauf und klappe die überlappenden Tortillas in Richtung Mitte der Pfanne zu. Schiebe die Pfanne dann bei 180 °C Umluft für 40 Minuten in den Ofen.

Wenn du lieber rote und gelbe Paprikas bevorzugst, lasse die grüne Paprika einfach weg. Bei der Marinade kannst du natürlich auch andere Öle benutzen. Ein tolles Gericht aus der Tex-Mex-Küche, welches durch eine geniale Würze und eine krosse Ummantelung jeden Gourmet begeistert.





*default watermark*

**Category**

- 1. GeflÄ¼gel

**Date Created**

MÄrz 5, 2020

**Author**

jeanny