



Special: Wohlfühlgerichte mit Twist

Pulled Chicken Tacos mit fruchtiger Salsa



20-30min



2 Personen

Graues Wetter, grauer Alltag – da kommen uns die bunten kleinen Geschmacksbündel im Tacogewand gerade recht! Im Inneren der Tortilla steigt eine fruchtig-pikante Party: Das Hähnchenfleisch zerfließt förmlich in der feurigen Umarmung von rauchiger Chipotle-Chili und kecker Orange, und auch die Salsa bringt mit Tomaten, frischem Koriander und Limette ordentlich Schwung in die Fiesta. Vamos a bailar!

- 1 Knoblauchzehe
- 1 Dose Tomatenmark
- 1 Päckchen Chipotle-Chiliflocken
- 1 Packung Hähnchenbrustfilet
- 1 unbehandelte Orange
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Tomate
- 10g Koriander
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Minitortillas mit Mais

- 1EL Honig
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Backofen
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Alufolie

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

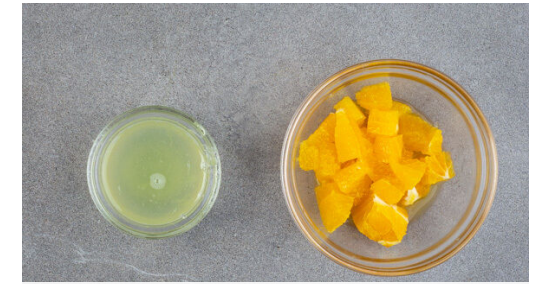
Energie 797kcal, Fett 31.1g,
Kohlenhydrate 93.7g, Eiweiß 37.0g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** fein reiben oder sehr fein würfeln und mit dem **Tomatenmark** in einem mittelgroßen Topf mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. unter Rühren anbraten. Je nach gewünschtem Schärfegrad die **1/2 der Chiliflocken oder weniger** einrühren, dann 1EL Honig und 1/2TL Salz zugeben und mit 500ml Wasser zum Kochen bringen.



Das **Fleisch** trocken tupfen, in 2-3 gleich große Stücke schneiden und in dem **Sud** bei starker Hitze in 13-15Min. gar kochen. **Tipp:** Das **Fleisch** muss nicht vollständig mit dem **Sud** bedeckt sein, es sollte aber regelmäßig gewendet werden.



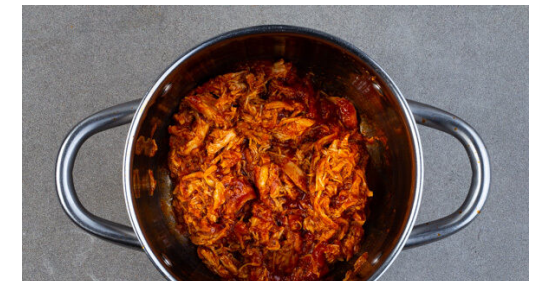
Die **Orange** schälen, dann ca. **1/4 der Schale** in dünne Streifen schneiden und in den **Sud** geben. Das **Fruchtfleisch** in ca. 1cm große Würfel schneiden, dabei so viel **Orangensaft** wie möglich auffangen. Die **Limette** halbieren und auspressen.



Die **Tomate** in kleine Würfel schneiden. Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Die **Tomaten**, die **Zwiebeln** und **3/4 des Korianders** mit den **Orangenwürfeln samt Saft** und der **1/2 des Limettensafts** vermengen. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Romanasalat** in dünne Streifen schneiden. Den **restlichen Limettensaft und Koriander** mit 2EL Pflanzenöl, 1EL Wasser und je 1 Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **Salat** vermengen. Die **Tortillas** aufeinanderstapeln, in Alufolie einwickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen oder ohne Alufolie in der Mikrowelle bei 900W ca. 20Sek. erhitzen.



Das **Fleisch** aus dem Topf nehmen und in kleine Stücke zupfen. Die **Orangenschalen** entfernen, den **Sud** bei mittlerer bis starker Hitze 2-3Min. einköcheln lassen. Die **Sauce** mit 1EL Essig, Salz und Pfeffer abschmecken und mit dem **Fleisch** vermengen. Die **Tortillas** mit dem **Pulled Chicken**, der **Salsa** und dem **Salat** füllen. Den **übrigen Salat** zu den **Tacos** servieren.

Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**