



Scharfe Hähnchen-Tacos

mit Tomaten, Kimchi und Käse



unter 20min



2 Personen

Darf es heute mal Streetfood mexikanischer Art sein? Wunderbar! Wir haben den aus einer kleinen, handgroßen Tortilla bestehenden Klassiker schön aufgepeppt. Und zwar mit saftigen Hähnchenstreifen, die mit Kimchi und Sesam angebraten werden, mit einer würzigen Salatmischung, fruchtigen Tomaten und herzhaftem Käse. Spritzig wird es dann mit der Limette: Reinbeißen oder einfach über die Tacos auspressen. Na dann, ¡arriba!

Was du von uns bekommst

- 250g Hähnchenstreifen mexikanische Art
- 1 Packung Kimchi
- 1 Päckchen Sesam ¹¹
- 8 Minitortillas mit Mais ¹
- 1 Tomate
- 200g Eisberg-Salatmischung
- 1 unbehandelte Limette
- 75g geriebener Cheddar ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 1 EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Mikrowelle
- mittelgroße Pfanne

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Kochtipp

Wenn es besonders knusprig sein darf, können die Tortillas in einer Pfanne mit etwas Öl bei mittlerer Hitze angebraten werden, bis sie schön braun sind.

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 948kcal, Fett 36.8g, Kohlenhydrate 75.0g, Eiweiß 47.5g



1. Fleisch braten

Das **Fleisch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl bei mittlerer bis hoher Hitze 3-4 Min. scharf anbraten. Den **Kimchi** zugeben und 1-2 Min. weiterbraten. Mit 1 Prise Salz und Pfeffer würzen und mit dem **Sesam** bestreuen.



2. Tortillas erwärmen

Jeweils **4 Tortillas** aufeinanderstapeln und bei 800W 25-30 Sek. in der Mikrowelle erwärmen. Den Vorgang mit den **übrigen Tortillas** wiederholen. **Tipp:** Wenn keine Mikrowelle vorhanden ist, die **Tortillas** ca. 30 Sek. im Ofen erwärmen.



3. Tomate schneiden

In der Zwischenzeit die **Tomate** halbieren und quer in dünne Scheiben schneiden.



4. Salat vorbereiten

Die **Salatmischung** mit 1 EL Mayonnaise, ½ EL Essig und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen.



5. Limette schneiden

Die **Limette** in 4 Spalten schneiden.



6. Tortillas belegen

Die **Tortillas** nach Belieben mit dem **Käse**, dem **Fleisch**, den **Tomaten** und dem **Salat** belegen und mit den **Limettenspalten** servieren.