



Scharfe Hähnchen-Tacos

mit Tomaten, Kimchi und Käse



unter 20min



3-4 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!

- 500g Hähnchenstreifen
mexikanische Art
- 2 Packungen Kimchi
- 2 Päckchen Sesam ⁴
- 16 Minitortillas mit Mais ²
- 2 Tomaten
- 400g Eisberg-Saladmischung
- 2 unbehandelte Limetten
- 150g geriebener Cheddar ³

- 2EL Mayonnaise 1
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- Mikrowelle
- große Pfanne

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.

Eier (1), Gluten (2), Milch (3),
Sesamsamen (4). Kann Spuren von
anderen Allergenen enthalten.

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



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



Die **Salatmischung** mit 2EL Mayonnaise, 1EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen.



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



Die **Limetten** jeweils in 4 Spalten schneiden.



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



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