



Bunte Hähnchentacos indische Art

mit Tomaten-Gurken-Salsa und Koriandersauce



ca. 20min



2 Personen

Schnell muss es gehen und schmecken soll es auch, richtig? Dein Wunsch ist uns Befehl! Die Minitortillas mit Mais belegst du heute mit saftiger Hähnchenbrust, die es sich mit der Currysauce „Butter Chicken“-Style in der Pfanne gemütlich macht. Hinzu kommt eine frische Tomaten-Gurken-Salsa und eine cremige Koriandersauce. Gut finden wir auch, dass sich knackige Cashewkerne hier und da verstecken. Na dann, ran an die Tacos!

- 2 Tomaten
- 1 Gurke
- 10g Koriander
- 1 Pck. gewürfelte Hähnchenbrust
- 200g Currysauce „Butter Chicken“-Style ³
- 25g Cashewkerne, geröstet & gesalzen ^{4,5}
- 8 Minitortillas mit Mais ²

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

- 2 mittelgroße Pfannen

Eier (1), Gluten (2), Milch (3), Erdnüsse (4), Schalenfrüchte (5). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 905kcal, Fett 46.9g,
Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 41.7g



Je 1 Prise Zucker und Salz in 2TL hellem Essig auflösen. Die **Tomaten** fein würfeln, dabei das wässrige Innere entfernen. Die **Gurke** längs halbieren und in ca. 0,5cm breite Scheiben schneiden. Die **Korianderblätter** von den Stängeln zupfen und die **Stängel** grob schneiden. Die **Tomaten**, die **Gurken** und die **Korianderstängel** mit dem Essig vermengen und beiseitestellen.



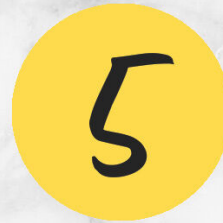
Das **Fleisch** trocken tupfen und in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 3-5Min. anbraten. Mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen. Die **½ der Currysauce** (oder mehr nach Wunsch) hinzugeben und aufkochen, dann das **Fleisch samt Sauce** bis zum Servieren bei niedriger Hitze köcheln lassen.



Die **Korianderblätter** fein schneiden und mit 2EL Mayonnaise und 1-2TL Wasser zu einer flüssigen **Sauce** verrühren. Die **Cashewkerne** grob hacken.



Die **Tortillas** nacheinander in einer weiteren mittelgroßen Pfanne ohne Öl bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 15–20Sek. erwärmen. Alternativ auf einen Teller stapeln, mit feuchtem Küchentrepp abdecken und in der Mikrowelle bei 600 Watt in 20-Sekunden-Schüben erhitzen.



Die **Tortillas** mit dem **Fleisch samt Sauce** und etwas **Tomaten-Gurken-Salsa** belegen, mit den **Cashewkernen** bestreuen und mit der **Koriander-Sauce** beträufeln. Die **Tacos** mit der **restlichen Tomaten-Gurken-Salsa** als Beilage servieren.



Lust auf etwas Schärfe? Einfach 1 Prise Chilipulver in die Koriandermayo rühren oder ein paar Chiliflocken zum Fleisch in die Pfanne geben, bevor du das Fleisch mit der Currysauce vermengst.