



Hähnchen-Tacos mit Pico de gallo

dazu Paprika-Karotten-Salat



20-30min



3-4 Personen

Wenn es nach uns ginge, wäre jeder Tag der Woche ein „Taco Tuesday“! Kein Wunder, wenn unsere Testküche solch sündhaft leckere Kreationen wie ebendiese hervorbringt: Zartes Hähnchenschenkelfilet im mexikanisch gewürzten Backteig, in Panko paniert und frittiert, dazu ein Feuerwerk der Aromen in Form von Pico de gallo aus Tomate, Zwiebeln, Limette und Koriander und lecker Knoblauch-Dip auf Weizen-Mais-Tortillas - Herrlich!

Was du von uns bekommst

- 3 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 unbehandelte Limetten
- 20g Koriander
- 2 gelbe Paprika
- 1 Karotte
- 1 Päckchen gemahlener Kreuzkümmel
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Hähnchenschenkelfilet
- 100g Panko-Paniermehl ¹
- 2 Packungen Minitortillas mit Mais ¹

Was du zu Hause benötigst

- ca. 110g Weizenmehl ¹
- 2EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne
- mittelgroße Pfanne
- Küchenwaage
- Messbecher
- Küchenreibe
- Zitruspresse

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 1042kcal, Fett 47.0g, Kohlenhydrate 109.3g, Eiweiß 48.1g



1. Pico de gallo zubereiten

Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln. Die **Limettenschalen** abreiben, dann die **Limetten** auspressen. Den **Koriander** samt **Stängeln** fein schneiden. Die **Tomatenwürfel**, die **Zwiebeln**, die **1/2 des Knoblauchs**, die **1/2 des Limettensafts** und **3/4 des Korianders** vermengen, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4. Fleisch panieren

Das **Fleisch** trocken tupfen und in ca. 2cm große Würfel schneiden. Das **Fleisch** mit 2EL Mehl und je 1 Prise Salz und Pfeffer vermengen, dann durch den **Teig** ziehen und in das **Panko-Paniermehl** legen. Die **Fleischstücke** in der **Panade** rollen und dabei leicht andrücken, bis sie rundum bedeckt sind.



2. Salat zubereiten

Die **Paprika** vierteln, entkernen und in 1-2cm große Würfel schneiden. Die **Karotte** ggf. schälen und grob raspeln. Das **Gemüse** mit **2TL Limettenschale**, dem **restlichen Limettensaft**, **1TL Kreuzkümmel** und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Salat** vermengen. Nach Geschmack mit etwas mehr **Kreuzkümmel** sowie Salz und Pfeffer verfeinern.



5. Fleisch frittieren

Eine große Pfanne ca. 1cm hoch mit Pflanzenöl befüllen und dieses bei mittlerer Hitze erwärmen. **1/3 des Fleisches** in das heiße Öl geben und 3-4Min. goldbraun frittieren, dabei gelegentlich wenden. Die Hitze reduzieren, falls das Öl zu heiß wird. Auf etwas Küchenkrepp abtropfen lassen und das **restliche Fleisch** in der gleichen Weise zubereiten.



3. Teig verrühren

Die **Gewürzmischung** mit 80g Mehl, 100ml Wasser und je 1/2TL Salz und Pfeffer zu einem zähflüssigen **Teig** verrühren. Ggf. etwas Wasser hinzufügen, falls der **Teig** zu dickflüssig ist.



6. Tortillas erwärmen

Den **restlichen Knoblauch** mit 2EL Mayonnaise und 1EL Wasser zu einem Dip verrühren. Die **Tortillas** nacheinander in einer mittelgroßen Pfanne bei mittlerer Hitze auf jeder Seite ca. 15Sek. erwärmen, dann mit dem **Fleisch**, dem **Dip** und der **Pico de gallo** füllen. Die **Tacos** auf Teller verteilen, mit dem **Salat** anrichten und mit dem **restlichen Koriander** garniert servieren.