



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!

- 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

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

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

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






4. Fleisch panieren

2. Salat zubereiten

5. Fleisch frittieren

3. Teig verrühren

6. Tortillas erwärmen

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