

# Fajitas mit Poulet (Fajitas con pollo)

(für 4 Personen)



- |       |                                    |   |
|-------|------------------------------------|---|
| 2 EL  | Erdnussöl                          | in der Bratpfanne erhitzen  |
| 600 g | Pouletgeschnetztes                 | Fleisch portionenweise bei starker Hitze anbraten, mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen.   |
| 1     | Zwiebel, fein geschnitten          | im restlichen Öl glasig dünsten.  |
| 1     | Knoblauchzehe, gepresst            |   |
| 3     | Fleischtomaten                     | in kleine Würfel schneiden.   |
| 1     | Peperoni, in Streifen              |   |
| 1     | Chilischote<br>(Handschuhe tragen) | längs aufschlitzen, entkernen, waschen und in schmale Streifen schneiden. Mit den Tomaten und den Peperoni in die Bratpfanne geben.         |
| 1 KL  | Essig<br>Salz, Pfeffer             | würzen, die Sauce 10 Minuten zugedeckt bei mittlerer Hitze köcheln lassen.<br>Fleisch zurück in die Sauce geben und ca. 5 Minuten erhitzen. |
| 1     | Bund Koriander oder Peterli        | fein hacken und unter das Fleisch mischen.  |

## Servieren

Auf dem Tisch in kleinen Schälchen reicht man Eisbergsalat, Creme fraiche, scharfe Sauce, Guacamole, etc. dazu. Natürlich dürfen die Tortillas nicht fehlen. Damit nichts herauskleckert, folgende Falтанweisung anwenden:



1. FÜLLEN



2. FALTEN



3. ROLLEN



4. GENIEßEN