



Vorspeise für 4 Personen

Vor- und Zubereitungszeit: ca. 30 Min.

Grillieren: ca. 15 Min.

Zutaten:

300 g Pouletgeschnetzeltes
 4 Mais Tortillas
 1 Beutel Fajita Gewürzmischung
 1 Flasche Mexican Salsa
 2 Peperoni, gemischt in Streifen geschnitten
 200 g Cheddar Cheese, geräffelt
 1 Zwiebel, fein geschnitten
 1 EL Olivenöl
 100 g Kopfsalat in Streifen geschnitten
 Guacamole Sauce
 Sauerrahm

Zubereitung:

1. Pouletgeschnetzeltes würzen, im Wok anbraten.
2. Gemüse dazugeben, ca. 10 Minuten braten.
3. Tortillas mit Poulet-/Gemüsemischung, Cheddar Cheese und Salat belegen. Nach Belieben mit Mexican Salsa beträufeln, Guacamole und Sauerrahm beifügen.
4. Nachdem Sie alle Zutaten auf die eine Hälfte des Tortillafladens verteilt haben, klappen Sie die unbedeckte Hälfte des Fladens über die Füllung und drücken Sie das ganze leicht an. Auf Warmhalterost bei niedriger Temperatur grillieren, bis der Käse anfängt zu schmelzen, vom Grill nehmen und in Stücke schneiden.



Entrée pour 4 personnes

Mise en place et préparation: env. 30 min.

Cuisson: env. 15 min.

Ingrédients:

300 g d'émincé de poulet
 4 tortillas
 1 sachet mélange d'épices pour fajita
 1 pot de sauce Mexican Salsa
 2 poivrons, coupés en lamelles
 200 g Cheddar râpé
 1 oignon, haché finement
 1 CS d'huile d'olive
 100 g de laitue, coupée en lamelles
 Sauce Guacamole
 Crème acidulée

Préparation:

1. Assaisonner l'émincé de poulet et le saisir dans le wok.
2. Ajouter les légumes et saisir env. 10 min.
3. Garnir une moitié de chaque tortilla avec un peu de mélange poulet/légumes, du Cheddar, de la salade, de la sauce salsa, du guacamole et de la crème acidulée.
4. Rabattre l'autre moitié sur la garniture et presser légèrement. Grillen les tortillas sur la grille de mijotage à basse température, jusqu'à ce que le fromage commence à fondre. Retirer les tortillas et les couper en morceaux avant de les servir.