

# TACOS MIT WÜRZIGEN HÄHNCHENSTREIFEN / KRÄUTERSEITLINGSTREIFEN + GRILLGEMÜSE

## Lecker



### ZWISCHENSCHRITTE



### ZUTATEN

#### für 4 Portionen

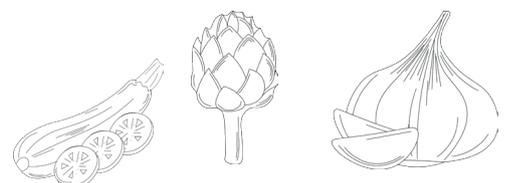
600 g Hähnchenbrustfilet oder  
Kräuterseitlinge  
2 EL ANKERKRAUT Magic Dust Rub  
2 EL Ahornsirup  
1 TL Salz  
6 EL Pflanzenöl  
8 kleine Maistortillas (etwa 20 cm  
Durchmesser)

**Für das Grillgemüse:**  
3 Paprika  
3 rote Zwiebeln  
1 EL ANKERKRAUT  
fermentierter Pfeffer  
6 EL Pflanzenöl

**Für die Salsa:**  
1 rote Zwiebel  
1 Salatgurke  
100 g Ananas aus der Dose,  
ungezuckert  
ANKERKRAUT Chipotle Chiliflocken  
ANKERKRAUT Zitronensalz  
1 Bund Koriander

### UTENSILIEN

Schneidebrett, Messer,  
2 mittelgroße Pfannen, 3  
mittelgroße Schüsseln, Mörser



## Lecker



### ■ ZUBEREITUNG

Die Salsa zubereiten und dafür die rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Enden der Salatgurke abschneiden und diese längs halbieren, Kerne mit einem Teelöffel oder Messer auslösen und die Gurkenhälften in 5 mm dicke Streifen schneiden. Die Streifen wiederum in 5 mm große Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Ananas ebenfalls in gleich große Würfel schneiden. Koriander fein hacken und samt Ananaswürfeln in die Schüssel füllen. Nun Chipotle Chiliflocken und Zitronensalz hinzufügen und alles gut vermengen. Salsa beiseitestellen.

Für Hähnchen- oder Kräuterseitlingstreifen das Filet oder Pilze in etwa 1 cm dicke Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Magic Dust Rub, Ahornsirup, Salz und Pflanzenöl hinzufügen und alles vermengen.

Für das Grillgemüse Paprikaschoten halbieren, Kerne entfernen und Fruchtfleisch in 1 cm breite Streifen schneiden. Die Zwiebeln abziehen und achteln. Paprika und Zwiebeln in eine zweite Schüssel geben, fermentierten Pfeffer mörsern und mit dem Pflanzenöl ergänzen. Alles gut durchmischen.

Beide Pfannen auf hohe Temperatur erhitzen und jeweils Hähnchen- oder Kräuterseitlingstreifen bzw. Grillgemüse hineingeben und scharf anbraten. Sobald sich dunkelbraune Stellen an Fleisch und Gemüse bilden, die Temperatur auf mittlere Hitze reduzieren und weitere 4 Minuten braten.

Wenn alles fertig gegart ist, in jede Pfanne 4 Maistortillas auf Fleisch und Gemüse legen, sodass sie sich erwärmen.

Zum Anrichten Tortillas in ein Geschirrtuch wickeln, damit sie länger warm bleiben. Den Pfanneninhalt nach Geschmack in Schüsseln umfüllen oder in der Pfanne belassen.

Zum Servieren die Mitte einer Maistortilla mit Fleisch und Gemüse belegen und mit 2 bis 3 Esslöffeln Salsa garnieren. Tortilla mittig falten und genießen.