



Caesar Salad Tacos

Caesar Salad Tacos

400 g Hähnchenbrustfilet

Salz, Pfeffer

1 Romanasalat

8 Esslöffel geriebener Parmesan

4 Handvoll kleine Croutons

4 Scheibe(n) gebratener Speck (optional)

1 Packung Don Enrico Soft Tacos

Etwas Öl zum Braten

Gesamtzeit: 45 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Einfaches Dressing:

3 Esslöffel Mayonnaise

1 Esslöffel Rinatura Zitronensaft Bio

1 Teelöffel Maitre Marcel Dijon-Senf

1 Teelöffel Maitre Marcel Worcestershire Sauce

1 Knoblauchzehe, gehackt

2 Anchovis (optional)

2 Esslöffel frisch geriebener Parmesan

Salz, Pfeffer

Caesar Salad Tacos

1.

Hähnchen in einem Mixer zu einer groben, streichfähigen Paste verarbeiten.

Für das einfache Dressing: Alle Zutaten mit einem Mixer (am besten ein Stabmixer) pürieren, bis ein cremiges Dressing entsteht.

Einen Soft Tortilla auf eine Arbeitsfläche legen. Etwa 2 EL der Hähnchenpaste in die Mitte geben und gleichmäßig flach auf die Tortilla drücken – fast bis zum Rand. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mit den restlichen Tortillas wiederholen.

Eine beschichtete Pfanne leicht einölen und erhitzen. Die Tortillas jeweils mit der Hähnchenseite nach unten in die heiße Pfanne legen. Bei mittlerer Hitze 3–4 min. braten, bis das Hähnchen schön goldbraun und durch ist. Kurz die Tortillaseite anrösten, dann aus der Pfanne nehmen.

Hähnchen Tacos mit in dünne Streifen geschnittenen Romanasalat, frisch geriebenen Parmesan, kleinen Croutons und ggf. zerbröseltem Bacon belegen. Etwas Caesar-Dressing darüber träufeln. Warm servieren.