



Chili Limetten Hähnchen Burritos

Für das Hähnchen:

500 g Hähnchenbrust

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

2 Limetten, der Saft davon

1 Packung Don Enrico Burrito Mix

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

1 Teelöffel Liakada Griechischer Honig Wildblüte

2 Teelöffel Don Enrico Chipotle Chili Sauce hot & smoky

Salz, Pfeffer

Für die Füllung:

4 Stück(e) Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5

Weizentortillas

200 g gekochter Reis

1 Dose Don Enrico Black Beans

1 Dose Mais

1 Avocado, gewürfelt

Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Portionen

1 kleine rote Zwiebel, fein geschnitten

150 g geriebener Käse

Frischer Koriander oder Petersilie

Für die Sauce:

150 g griechischer Joghurt oder Sour Cream

1 Esslöffel Limettensaft

2 Esslöffel Don Enrico Tomato Salsa

2 Teelöffel Don Enrico Chipotle Chili Sauce hot & smoky

Chili Limetten Hähnchen Burritos

1.

Olivenöl, Limettensaft, Burrito Mix, Knoblauch, Honig und Chili Sauce verrühren. Hähnchen darin mindestens 20 min. marinieren.

Reis kochen bzw. aufwärmen. Schwarze Bohnen abgießen und kurz erhitzen. Mais ebenfalls kurz erwärmen.

Hähnchen in einer heißen Pfanne etwa 5-6 min. pro Seite braten, bis es schön gebräunt ist. Danach kurz ruhen lassen und in Streifen schneiden.

Joghurt mit Limettensaft, Tomato Salsa und Chili Sauce verrühren.

Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen und dann mit Reis, schwarzen Bohnen, Hähnchenstreifen, Mais, Zwiebeln, Avocado, Käse und Sauce belegen. Dann die Seiten einklappen und fest aufrollen.

Die Burritos nochmals 1–2 min. pro Seite in der Pfanne anrösten. Dadurch werden sie außen knusprig und innen schön saftig.