



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 10 Personen

Hähnchen Taquitos

Hähnchen Taquitos

2 Hähnchenbrustfilets

3 Esslöffel Don Enrico Taco Mix

100 g Frischkäse

100 g geriebener Käse

1 Spritzer Limettensaft

1 Frühlingszwiebel, in Ringe geschnitten

10 Stück(e) Don Enrico Corn Wrap Tortillas 8 Mais-
Weizentortillas

Etwas Lien Ying Erdnuss Öl

Optional zum Servieren:

Don Enrico Guacamole Dip

Don Enrico Jalapeño Cheddar Dip

Don Enrico Pico de Gallo Salsa

Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

Zusätzlich für den Sour Cream and Onion Mix:

100 g Frischkäse

100 g Sour Cream

Hähnchen Taquitos

1.

Hähnchenbrustfilets mit etwas Öl und 1 EL Taco Mix würzen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen. Die Filets bei mittlerer bis hoher Hitze ca. 5–6 min. pro Seite braten, bis sie durchgegart und außen schön gebräunt sind. Danach etwas ruhen lassen und mit zwei Gabeln fein zerpfücken.

Das zerkleinerte Hähnchen in eine Schüssel geben. Mit 2 weiteren EL Taco Mix und Limettensaft würzen.

Frischkäse, geriebenen Käse und Frühlingszwiebel unterrühren, bis alles gut vermischt ist.

Tortillas kurz in der Pfanne oder Mikrowelle erwärmen. Jeweils ca. 2 EL der Hähnchenfüllung am unteren Rand verteilen und eng einrollen. Ggff. mit einem Zahnstocher befestigen.

Entweder backen: Die gerollten Taquitos auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen, mit etwas Öl bepinseln. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 7–10 min. backen, bis sie knusprig sind.

Oder frittieren: In heißem Öl (ca. 170 °C) portionsweise 2–3 min. frittieren, bis sie goldbraun sind. Auf

Küchenpapier abtropfen lassen.

Falls verwendet, Zahnstocher entfernen. Optional mit gehackter Frühlingszwiebel garnieren und dazu je nach Belieben Guacamole, Jalapeno Cheddar Dip, Pico de Gallo und/oder den zubereiteten Sour Cream and Onion Dip servieren.