



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Würzige Poulet Tacos mit Zwiebelpickles

Würzige Poulet Tacos mit Zwiebelpickles

8 Pouletschenkel, ohne Haut und Knochen

2 Esslöffel McCormick Der Zitronige Allrounder-Mix

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Avocado, in Würfel geschnitten

1 Bündel frischer Koriander, gehackt

8 Don Enrico Soft Tacos

schnelle Zwiebelpickles

1 rote Zwiebel, fein geschnitten

1 Limette, der Saft davon

1 Teelöffel Meersalz

Sour Cream Dressing

200 g Sour Cream

1 Teelöffel McCormick Der Zitronige Allrounder-Mix

Würzige Poulet Tacos mit Zwiebelpickles

1.

Die Pouletschenkel für 30 min. in einer Schüssel mit Olivenöl und der Zitronige Gewürzmischung marinieren.

Den Backofen auf 200 Grad Umluft vorheizen.

Die Pouletschenkel auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech für 25-30 min. im Ofen braten, bis sie gebräunt und gar sind.

In einer mittelgroßen Schüssel die Zwiebel, den Limettensaft und das Salz mit der Hand mischen und leicht zerdrücken, beiseitestellen.

Die Zutaten für das Sour Cream-Dressing mischen und beiseitestellen.

Das gegarte Poulet mit zwei Gabeln zerzupfen und beiseitestellen.

Die Tortillas in einer Pfanne ohne Öl erhitzen.

Zwei Tacos pro Person anrichten: mit Sour Cream-Dressing beginnen, dann mit Poulet, Avocado und den eingelegten roten Zwiebeln belegen. Mit frischem Koriander garnieren. Mit Limettenspalten servieren.