



Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: mittel

Portionen: 4 Personen

Pulled Chicken Quesadillas

Für das Pulled Chicken:

2 Hähnchenbrustfilets

1 Teelöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Teelöffel Lien Ying Kreuzkümmel gemahlen

1 Teelöffel Paprikapulver

1 Teelöffel Knoblauchpulver

Etwas Salz, Pfeffer

Für die Quesadillas:

150 ml Don Enrico Mole Rojo

120 g geriebener Käse (z.B. Cheddar oder Monterey Jack)

Etwas Frühlingszwiebeln, in Ringe geschnitten

Etwas gehackte Korianderblätter

2 Esslöffel Don Enrico Green Jalapeño Chillies medium
hot

4 Große(s) Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5
Weizentortillas

Kochspray oder Olivenöl

Für die Guacamole:

1 Packung Don Enrico Guacamole Mix

2 Avocados

100 g Schmand

100 g Naturjoghurt

Für den Sour Cream & Onion Dip:

100 g Frischkäse

100 g Saure Sahne

1 Packung Don Enrico Sour Cream & Onion Mix

Pulled Chicken Quesadillas

1.

Für das Pulled Chicken:

Air Fryer auf 190°C vorheizen. Die Hähnchenbrustfilets mit Olivenöl einreiben und mit gemahlenem Kreuzkümmel, Paprikapulver, Knoblauchpulver, Salz und Pfeffer würzen. Die Hähnchenbrustfilets dann in den Air Fryer Korb legen. Das Hähnchen etwa 15 min. lang backen. Nach der Hälfte der Zeit das Hähnchen wenden. Dann herausnehmen und etwas abkühlen. Das Hähnchen mit zwei Gabeln in kleine Stücke zerrupfen.

Für die Dips:

Dips jeweils nach Packungsanleitung zubereiten und zur Seite stellen.

Für die Quesadillas:

In einer großen Schüssel das zerrupfte Hähnchen mit der Mole Rojo vermischen, bis das Hähnchen gleichmäßig mit der Sauce bedeckt ist. Kurz ziehen lassen.

Auf jede Tortilla eine großzügige Menge der Hähnchen-Mole-Mischung geben und gleichmäßig auf jeweils nur einer Hälfte der Tortilla verteilen. Mit geriebenem Käse, Frühlingszwiebeln, Korianderblättern und den Jalapenos bestreuen.

Die Tortillas in der Hälfte falten, um Halbmonde zu formen. Den Boden des Air Fryer Korbs mit Kochspray oder Olivenöl leicht besprühen. Die Quesadillas in den Air Fryer Korb legen. Darauf achten, dass sie nicht überlappen.

Quesadillas im Air Fryer für etwa 6-8 min. backen. Nach der Hälfte der Zeit einmal wenden. Sobald die Quesadillas fertig sind, aus dem Air Fryer nehmen und kurz abkühlen lassen. Die Quesadillas einmal halbieren und mit der Guacamole und dem Sour Cream & Onion Dip servieren.