



Hähnchen Mole Poblano Tacos

Für das Hähnchen:

3 Hähnchenbrustfilets

Salz, Pfeffer

2 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Glas Don Enrico Mole Poblano

Für die Tacos:

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

Etwas frischer Koriander

5 Radieschen

60 g Feta

1 kleine Zwiebel

Nach Belieben Limettenspalten

Hähnchen Mole Poblano Tacos

1.

Die Hähnchenbrustfilets in mundgerechte Stücke schneiden. Mit Salz und Pfeffer würzen. Das Olivenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen und die Hähnchenstücke anbraten, bis sie durch sind.

Die Mole Poblano Sauce in die Pfanne mit 100 ml Wasser dazugeben. Gut umrühren. Die Sauce mit dem Hähnchen erhitzen und ein paar Minuten köcheln lassen, bis sie eingedickt ist und gut an dem Hähnchen haftet.

Koriander hacken, Radieschen in Scheiben schneiden und die Zwiebel fein würfeln. Feta zerbröseln.

Tortillas nach Packungsanleitung erwärmen. Eine Portion Hähnchen auf jede Tortilla geben. Mit Koriander, Radieschen, Zwiebel und Feta garnieren. Mit Limettenspalten an der Seite servieren.