



Gesamtzeit: 2 h 10 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 8 Personen

Pulled Chicken Tacos

Pulled Chicken Tacos

500 g Hähnchenbrust

1 rote Paprika

1 gelbe Paprika

1 rote Zwiebel

3 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

1 Packung Don Enrico Taco Mix

1 Glas Don Enrico Tomato Salsa

230 ml Wasser

8 Don Enrico Corn Wrap Tortillas 8 Mais-Weizentortillas

Nach Belieben geriebener Käse

Nach Belieben gehackter Koriander

Nach Belieben gewürfelte rote Zwiebel zum Garnieren

1 Glas Don Enrico Smokey Chipotle Dip

Pulled Chicken Tacos

1.

Zwiebel und Paprika in Streifen schneiden. Hähnchen, Paprika und Zwiebeln mit dem Taco Mix und etwas Öl

marinieren. Mindestens 1 Stunde oder über Nacht beiseite stellen.

Das Hähnchen in etwas Öl anbraten, dann mit einer Gabel oder einem Mixer zerkleinern und beiseite stellen.

In der gleichen Pfanne die Paprika und die Zwiebeln (von der Marinade) hinzufügen und für ein paar Minuten anbraten. Die Tomato Salsa, das Hähnchen und das Wasser dazugeben. Gut vermischen. Alles bei niedriger Hitze für ca. 25 min. oder bis das meiste der Flüssigkeit verdampft ist, köcheln lassen. Vom Herd nehmen.

Die Corn Tortillas in die Sauce tauchen, dann in einer Pfanne in etwas Öl mit dem Käse, der Hähnchen-Mischung, den gewürfelten roten Zwiebeln und gehacktem Koriander befüllt von beiden Seiten braten, bis sie goldbraun sind.

Die Tacos mit dem Dip servieren.