

Fajitas mit Poulet

Zutaten

4 Weizen-Tortillas

100 g Crème fraîche

Ketchup

Tabasco

1 Eisbergsalat

1 gelbe und 1 grüne Peperoni

1 Zwiebel

50 g Tilsiter

wenig Koriander

1 Bund Petersilie

250 g Pouletfleisch

Wenig Öl, Pfeffer & Salz

Zubereitung

1. Tortillas nach Angabe auf der Verpackung zubereiten.
2. Crème fraîche, Ketchup und Tabasco verrühren, in einem Schälchen anrichten.
3. Salatblätter und Peperoni in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken, Käse grob reiben. Korianderblättchen abzupfen.
4. Öl in einer Bratpfanne heiss werden lassen. Poulet portionenweise je ca. 5 Min. braten. Herausnehmen, würzen, mit dem Gemüse, dem Käse und der Sauce auf den Tortillas verteilen.