

# Menu

## Fajitas mit Poulet

### Zutaten *(für 4 Pers.)*

8 Weizen-Tortillas  
200 g Crème fraîche  
1 EL Ketchup  
0.25 TL roter Tabasco  
100 g Eisbergsalat  
1 gelbe Peperoni  
1 rote Peperoni  
1 Zwiebel  
100 g milder Tilsiter  
1 Bund Koriander  
Öl zum Braten  
500 g geschnetztes Pouletfleisch  
wenig Cayennepfeffer  
1 TL Salz

### Zubereitung

- Tortillas nach Angabe auf der Verpackung zubereiten.
- Crème fraîche, Ketchup und Tabasco verrühren, in einem Schälchen anrichten.
- Salatblätter und Peperoni in feine Streifen schneiden. Zwiebel schälen, fein hacken, Käse grob reiben. Korianderblättchen abzupfen.
- 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.