

Verenas mexikanische Fajitas

(für 2 Personen)

Zutaten Guacamole

2 Avocados
Saft einer halben Zitrone
2 mittelgroße Tomaten
¼ Zwiebel
frischer Koriander
1 gehackte Chilischote
Salz und Pfeffer

Zutaten Salsa Roja

2 Tomaten (z.B. Eiertomaten)
¼ Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote
frischer Koriander
Salz und Pfeffer

Zutaten Fajitas

320 g Hähnchenbrust
1 ½ Paprika, verschiedene Farben
1 Zwiebel
Maiskeimöl
Salz und Pfeffer
8 Weizenmehl- oder Maistortillas

Beilagen Dips

Crème fraîche
geriebener Gouda

Zubereitung Guacamole

Die Avocados aus der Schale lösen und das Fruchtfleisch in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken. Saft einer halben Zitrone dazugeben. Die Tomaten fein würfeln, salzen und pfeffern und mit der fein gehackten Zwiebel, Chili und Koriander unter das Avocadomus rühren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Tipp: Damit die Avocadocreme nicht braun wird, einen Kern in der Creme lassen. Der Zitronensaft schützt zusätzlich vor Verfärbung. Sind die Tomaten sehr wässrig, vorher etwas abtropfen lassen.

Zubereitung Salsa Roja

Die Tomaten, geschälte Zwiebel und Knoblauch sowie Chili ohne Fett in einer Pfanne rösten bis sie außen dunkel sind. Haut der Tomaten abziehen und das Fleisch in einen Mixer geben. Zwiebel, Knoblauch und Chili dazu geben. Alles gut durchmixen – je nach gewünschter Konsistenz. Koriander hacken und zur Sauce geben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Durchziehen lassen.

Tipp: Die Salsa ist in den meisten mexikanischen Haushalten immer vorrätig und im Kühlschrank gut eine Woche haltbar.

Zubereitung Fajitas

Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen, in Streifen schneiden und mit Salz und Pfeffer würzen. Die Paprikaschoten und die Zwiebel ebenfalls in Streifen bzw. Ringe schneiden, salzen und pfeffern. Hähnchenstreifen in heißem Öl scharf braten. Die Paprika und Zwiebeln nach ein paar Minuten dazugeben und alles bissfest braten. Fleisch auf Gemüse anrichten und mit vorgewärmten Tortillas, Guacamole, Salsa Roja, Crème fraîche und geriebenem Käse servieren.

Guten Appetit!