



Rezepte für Kinder

Crispy Chicken Fajitas



Zutaten für 4 Amigos / Personen



Achtung! Zuerst das Gemüse und anschliessend das Poulet zubereiten!

1 Eisbergsalat



waschen und in feine Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.

2 Tomaten



waschen und in kleine Würfel schneiden und ebenfalls in eine Schüssel geben

500g Pouletbrust
oder Pouletfilets



in Streifen schneiden

1 OLD EL PASO
Crispy Fajita Kit



Pouletfleisch und Gewürzmischung (Mix) in den Plastiksack geben (Shaker Bag) 2 Esslöffel Öl begeben und gut schütteln. Auf ein Backblech mit Backpapier geben und im Ofen bei 225°C, 15 Minuten goldbraun backen. Die Tortillas in Aluminium einwickeln und 10 Minuten im Ofen mit dem Poulet erwärmen. Aus dem Ofen nehmen.



Achtung heiss !!

Ein wenig Sonnenblumenöl



1 Becher Crème fraîche



Den Eisbergsalat, die Tomaten, das Poulet und die Tortillas auf den Tisch stellen. Die Tortillas mit Crème fraîche bestreichen, Salat, Tomaten Poulet und Salsa dazugeben, einrollen und geniessen.

