

Chicken Fajitas

4 Portionen

Zubereitungszeit: 20 Minuten

500 g Hähnchenbrustfilet	waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
1 große rote Paprikaschote	waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in dünne Streifen schneiden.
1 große Zwiebel	schälen, halbieren und in dünne Ringe schneiden.
1 reife Avocado	halbieren, den Kern entfernen, schälen und in kleine Würfel schneiden. Mit
2 EL Limettensaft	beträufeln.
1 EL THOMY Reines Rapsöl	In einer Pfanne heiß werden lassen. Fleisch darin goldbraun anbraten. Paprika und Zwiebel zugeben und mit braten. Mit
3 TL Maggi Food Travel Würzmischung Deine Prise Cancun	abschmecken und bei mittlerer Wärmezufuhr ca. 5 Min. braten. Dabei gelegentlich Rühren.
4 weiche Tortilla-Fladen	(Durchmesser 22 cm) nach Packungsanweisung erwärmen. Mit
200 g Schmand	bestreichen, Fleischfüllung und Avocadowürfel gleichmäßig darauf verteilen und zusammenrollen.
	Unser Tipp: mit frischen Korianderblättchen bestreut servieren und Guacamole dazu reichen.

MAGGI KOCHSTUDIO
Ernährungsinfo:



Je Portion:
B: 1981 kJ (474 kcal)
N: E: 36 g, KH: 30 g, F: 23 g