



Fajitas con pollo

Backofen: 220° C Ober-/Unterhitze
Backzeit: ca. 30 min
Zubehör: großer Ofenzauberer James

Zutaten (für 4 Stück):

500 g Hähnchenbrust
1 Knoblauchzehe
Salz & Pfeffer
Paprikapulver
2 EL Orangensaft
3 EL Olivenöl
1 gelber Paprika
1 roter Paprika
1 rote Zwiebel
8 Cocktailtomaten
1/4 Eisbergsalat
200 g Gouda
1 Becher saure Sahne
Texicana Salsa
Guacamole
4 Tortillawraps

Zubereitung:

Fleisch in Streifen schneiden und in eine Schüssel geben.
Knoblauch durch eine Presse zum Fleisch geben.
Mit 1/2 TL Pfeffer, 1 TL Salz und 1 TL Paprikapulver würzen.
Orangensaft und 2 EL Olivenöl zufügen und alles gut mischen.
Mariniertes Fleisch etwas durchziehen lassen.

Paprika waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
Zwiebel schälen und ebenfalls in Streifen schneiden.
Cocktailtomaten waschen und halbieren.
Alles in eine weitere Schüssel geben und mit 1 EL Olivenöl, Salz und Pfeffer würzen. Gut durchmischen.

Backofen vorheizen.

Fleisch auf einer Hälfte des großen Ofenzauberers verteilen, Gemüse auf der anderen Hälfte.

Im vorgeheizten Ofen auf unterster Schiene ca. 30 min garen, bis das Fleisch leicht gebräunt ist.

Inzwischen Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden und Gouda mit der Microplane Grobe Reibe reiben.

Saure Sahne, Texicana Salsa, Guacamole und gerieb. Käse in separaten Schüsselchen anrichten.

Nach Garzeitende großen Ofenzauberer aus dem Ofen holen, auf ein Kuchengitter stellen und Fleisch mit Gemüse vermischen.

Die 4 Tortillawraps kurz im ausgeschalteten Ofen mit der Restwärme erwärmen.

Warme Wraps auf Teller legen, mit Eisbergsalat, Fleisch, Gemüse, Soßen / Dips und Käse belegen, zusammenklappen und genießen.

