



Avocado Hähnchen Fajitas

Zutaten

- 350 g Hähnchenbrustfilet
- 150 g grüne Paprikaschoten
- 50 g Zwiebeln
- 50 g Tomaten
- 1 Avocado(s)
- 50 ml Wasser
- 1 Beutel MAGGI Fix für Chili con Carne
- 3 Tortilla(s)

Zubereitung

1. Hähnchenbrustfilet waschen, trocken tupfen und in Streifen schneiden.
2. Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in Streifen schneiden. Zwiebeln schälen und in Streifen schneiden. Tomaten waschen, den Blütenansatz entfernen und in Würfel schneiden. Avocado(s) halbieren, den Kern entfernen, schälen und in Würfel schneiden.
3. In einer Pfanne Öl heiß werden lassen. Hähnchenbruststreifen darin goldbraun anbraten. Zwiebel- und Paprikastreifen dazugeben, Beutelinhalt mit Wasser anrühren, dazugeben. Alles gut durchmischen und ca. 8 Min. braten. Am Ende der Garzeit Tomatenwürfel unterheben.
4. Tortilla-Fladen nach Packungsanweisung erwärmen und mit der Füllung und den Avocadowürfeln aufrollen.

Nährwert-Anzeige

Kohlenhydrate	32 g
Energie	388 kcal
Fett	13 g
Protein	34 g

🕒 25 Minuten

⊕ 3 Portionen