

Hähnchen Borito mit Zaziki

Zutaten für 4 Personen:

- 400 - 500 g Hähnchenbrust
- 1 Dose Chili Bohnen
- 1 rote Chilischote
- 1 Zwiebel
- 2 Karotten
- 1 rote Paprika
- 200 g Cherry Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- Ca. 150 g geriebener Gouda
- 6 Weizentortillas
- 4 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz
- 2 TL Öl
- 1 TL Mexican Allrounder



für das Zaziki:

- 500 g griechischen Jogurt natur
- 200 g Creme Fraise
- etwas Zitronensaft
- 1/2 Schlangengurke
- Salz nach Geschmack

Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Chilischote und die Paprika entkernen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Die Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden. Die Karotten in schmale Stifte schneiden. Das Fleisch in schmale Stücke schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Dreiviertel des Knoblauchs und die Zwiebel zugeben, die Hitze dann reduzieren. Die Bohnen, inklusive der Tunke, die Tomaten, die Chilischote, die Karotten und die Frühlingszwiebeln zugeben. Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Mexican Allrounder Gewürz abschmecken. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad vor. Ich gebe die Paprika erst jetzt in die Pfanne. Dadurch wird sie kaum gegart und bleibt schön knackig. Verteilen Sie den Pfanneninhalt auf die Tortillas. Klappen Sie zuerst das untere Drittel der Tortilla nach oben um. Danach klappen Sie die beiden Seiten von rechts und links übereinander. Fixieren Sie die so entstandene Tasche mit einem Zahnstocher. Legen Sie die Boritos auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech und bestreuen Sie alles mit geraspeltem Gouda. Die Boritos 10 Minuten im Backofen überbacken.

Das Zaziki zubereiten:

Die halbe Schlangengurke waschen und in Stifte reiben. Den Jogurt mit der Creme Fraise verrühren. Knoblauch, Salz, Zitronensaft und Gurke zugeben und abschmecken.

Übrig gebliebene Tortilla werden matschig, lassen sich also schlecht verwahren. Machen Sie immer nur so viele Boritos, wie gegessen werden. Die Füllung und die Tortillas lassen sich einzeln verwahren. Alle zubereiteten Boritos sollten frisch gegessen werden.

Guten Appetit