



DATAGROUP
SINCE 1983

COMING OCTOBER 1ST

Chicken Fajita/ Halloumi Fajita (veg.)

Hauptgang (für 4 Personen)

- 4 Tortilla Wraps (25 cm)

FÜR DIE HÄHNCHENBRUST:

- 600 g Hähnchenbrust/ veg. Option
- 2 TL Koriandersamen
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Paprika, edelsüß
- 3 EL Rapsöl

VEGETARISCHE VARIANTE:

- 600 g Halloumi
- 2 TL Koriandersamen
- 1 TL schwarzer Pfeffer
- 2 TL Paprika, edelsüß
- 3 EL Rapsöl
- 2 TL getrockneter Oregano

FÜR DIE RESTLICHE FÜLLUNG:

- 100 ml Salsa Verde
- 1 rote Zwiebel
- 2 Paprika, rot
- 2 Knoblauchzehen
- 100 g Romanesco oder Brokkoli
- 100 g Kirschtomaten

VORBEREITUNG:

1. Den Koriander und den schwarzen Pfeffer mörsern. Anschließend mit dem Paprikapulver edelsüß und 3 EL Rapsöl vermischen. Zusammen mit der Hähnchenbrust (alternativ Halloumi) in einen Zipp-Beutel geben oder vakuumieren. Ca. 1 Stunde im Kühlschrank marinieren lassen.
2. Zwiebel, Paprika und Knoblauch schälen. Zwiebel und Paprika in feine Streifen schneiden und mit 2 EL Öl vermischen. Knoblauch fein hacken.
3. Romanesco oder Brokkoli waschen und in kleine Röschen teilen.
4. Die Kirschtomaten waschen und halbieren.
5. Den Schmand mit dem geräucherten Paprikapulver und etwas Salz verrühren.
6. Die Hähnchenbrüste (alternativ Feta oder Halloumi) aus der Marinade nehmen und mit Salz würzen.

AM GRILL:

7. Den Grill aufheizen.
8. Die Hähnchenbrust (alternativ Halloumi) von beiden Seiten direkt angrillen.
9. In der Zwischenzeit die Zwiebel und die Paprika auf dem Grill anbraten. Romanesco und Knoblauch hinzugeben und mit anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen und die Salsa unterrühren.
10. Das Gemüse vom Grill nehmen. Die Wraps kurz aufwärmen und anschließend mit dem Schmand bestreichen. Das Gemüse auf dem unteren Drittel der Wraps platzieren.
11. Das Fleisch (alternativ Halloumi) in Streifen schneiden und auf dem Gemüse verteilen.



- 120 g Schmand
- ½ TL geräuchertes Paprikapulver
- Salz
- Pfeffer
- Rapsöl

12. Den Wrap etwas aufrollen, die Seiten einklappen und anschließend fertig aufrollen. Mit ein wenig Rapsöl einstreichen und noch ca. 2 Minuten von allen Seiten angrillen.