GLASMEYERS

Chicken Fajita Bowl

Chicken Fajita Bowl

Arbeitszeit: ca. 25 Minuten Gesamtzeit: ca. 35 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

500g Hähnchenbrustfilet / 250g Reis / 2 Paprika / 1 rote Zwiebel / 1 Avocado / 150g Mais / 150g Naturjoghurt / 1 Limette / 2 EL Olivenöl / Paprikapulver / Kreuzkümmel / Chiliflocken / Salz / Pfeffer / frischer Koriander oder Petersilie

Zubereitung

Den Reis nach Packungsanweisung garen. Das Hähnchen in Streifen schneiden. Paprika und Zwiebel ebenfalls in Streifen schneiden. Das Fleisch mit Olivenöl, Paprikapulver, Kreuzkümmel, Chili, Salz und Pfeffer würzen und in einer heißen Pfanne kräftig anbraten. Paprika und Zwiebeln hinzugeben und einige Minuten mitbraten. Den Joghurt mit etwas Limettensaft, Salz und Pfeffer verrühren. Avocado in Scheiben schneiden. Reis auf vier Schüsseln verteilen und mit Hähnchen, Paprika, Zwiebeln, Mais und Avocado anrichten. Mit Joghurtdip, Limettensaft und frischen Kräutern servieren.



Guten Appetit
wünscht
Team Glasmeyer