FAJITAS MIT GEGRILLTEN FILETS

ZUTATEN

4 PORTIONEN | 24 MIN | EINFACH

2 Pkg. Garden Gourmet Vegetarische Filets, Hähnchen-Art

1 große Karotte

2 reife Avocados

1 Schalotte

300 g Rotkohl

100 ml Joghurt

1 EL Koriander

1 TL Tex-Mex Gewürzmischung

1 Limette, ausgepresst

4 große Tortilla-Fladen

2 EL Öl

etwas Salz

etwas Pfeffer

Dieses schmackhafte Fajita-Rezept aus der Tex-Mex-Küche ist ein Erlebnis! Die gegrillten Garden Gourmet Filets nach Hähnchen-Art werden mit knackigem Gemüse und einem frischen Joghurt-Dressing auf einem soften Weizentortilla serviert. Probiere es jetzt aus und erlebe den Genuss!

EMPFOHLENE ZUBEREITUNG

1. Vorbereitung Joghurt-Dressing

Für das Dressing den Joghurt mit 1 EL Öl, dem gehackten Koriander und einer Prise Tex-Mex-Gewürz vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

2. Vorbereitung Zutaten

Danach die Karotte reiben, den Rotkohl in Streifen schneiden und die Schalotte fein hacken. Zusammen mit dem Joghurt-Dressing in eine Schüssel geben.

3. Zubereitung Garden Gourmet Filets

Die Garden Gourmet Filets mit 1 EL Öl und den restlichen Gewürzen marinieren. In einer Pfanne nach Packungsanweisung anbraten und der Länge nach halbieren.

4. Vorbereitung Zutaten

Dann die Avocados entkernen, in Streifen schneiden und mit Limettensaft beträufeln.

5. Es kann angerichtet werden!

Die Tortillas erwärmen und mit dem Krautsalat, der Avocado und den Garden Gourmet gegrillten Filets füllen. Jede Tortilla mit einem Zweig Koriander garnieren und servieren.

ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF GARDENGOURMET.DE