



Tacos mit Curry-Rum-Hähnchen, Räucherkäse und Avocadosalsa



Zutaten für Avocadosalsa:

- 1 Avocado(s)
- 3 Tomate(n)
- 1/2 Bd Koriander
- 1 EL Limettensaft
- 1 EL Olivenöl
- 1 Frühlingszwiebel(n)
- 1 Prise Herbaria Hot'n Spicy

Zutaten für Tacos und Hähnchen:

- 3-4 g Ingwer
- 125 g Butter
- 3 EL Aprikosenkonfitüre
- 3 EL Honig
- 1 EL Sojasauce
- 4 cl Rum, dunkler
- 1 EL Herbaria Calypso Tropical Curry
- 600 g Hähnchenbrustfilet(s)
- 1 EL Öl
- 1 Prise Sizilianisches Steinsalz
- 125 g Räucherkäse
- 1/2 Eisbergsalat
- 8 Mais-Taco-Schalen
- 100 ml Sauerrahm



Herbaria Calypso Tropical Curry



Herbaria Sizilianisches Steinsalz



Zwilling Fleischmesser Twin Chef



Le Creuset Bratpfanne 3-ply antihaftbeschichtet



OXO Good Grips 3-in-1-Avocadoschneider in grün



Microplane XL-Grob-Reibe Gourmet

1

Den Ingwer schälen und hacken. Kurz mit Butter, Aprikosenkonfitüre, Honig, Sojasauce, Rum und Herbaria Calypso Tropical Curry aufkochen und wieder vom Herd nehmen.

2

Das Hähnchenfleisch in Streifen schneiden und mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne bei größter Hitze kurz anbraten und salzen.

3

Hähnchen in der heißen Marinade ungefähr 5 Minuten lang ziehen lassen, allerdings nicht mehr kochen!

4

Den Käse grob mit einer Reibe reiben, den Salat in Streifen schneiden.

5

Die Avocado halbieren, schälen und das Fruchtfleisch klein würfeln. Die Tomaten vierteln und entkernen, anschließend das Fruchtfleisch klein würfeln.

6

Die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden, den Koriander hacken und alle Zutaten mit Limettensaft und Olivenöl vermengen. Mit Salz und Herbaria Hot'n Spicy abschmecken.

7

Die Taco-Schalen bei 150 °C im Ofen erwärmen.



Die Taco-Schalen aus dem Ofen holen und mit den Salatstreifen und dem Hähnchenfleisch füllen, anschließend alles mit Sauerrahm, Avocadosalsa und Räucherkäse verfeinern.