

Aus der Hado-Küche: Ein Geflügelrezept

Restaurant Services

Taco de Pollo

für 4 Personen:

12	Tortillas aus Maismehl
1	Tamarillo (Baumtomate) zur Garnitur
600 g	Hähnchenbrust (ohne Haut) von Tieren aus tiergerechter Haltung
1	kleine Zwiebel, gewürfelt
1	Knoblauchzehe
1	Chilischote
150 g	gehackte Tomaten (frisch oder aus der Dose)
1/8 l	Gemüsebrühe (Instant oder frisch)
1 Becher	Crème fraîche
	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle, Paprika
1/2 Bund	Petersilie, gehackt
1	kleine Zwiebel
1	Knoblauchzehe
400 g	gehackte Tomaten (frisch oder aus der Dose)
	Pflanzenöl
	Salz, Pfeffer aus der Mühle
200 g	geriebener Käse (z. B. Gouda, Emmentaler)

Knoblauchzehe und Chilischote klein schneiden. Die Hähnchenbrust waschen, trocken tupfen und in mundgerechte Stücke schneiden. In heißem Öl anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Chilischote zufügen und anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen. die gehackten Tomaten und die Gemüsebrühe zugeben, 10 Minuten köcheln lassen. Crème fraîche und Petersilie dazu geben, zur Seite stellen. Für die Soße den geschnittenen Knoblauch und die Zwiebeln in heißem Öl glasig dünsten, die gehackten Tomaten dazu geben und bei schwacher Hitze 8 – 10 Minuten köcheln lassen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Die Füllung auf die Tortillas verteilen und aufrollen. In eine Auflaufform legen, die Tomatensoße darüber gießen und mit Käse überstreuen. 5 – 10 Minuten überbacken.

Rezept von Siegfried Sattler, Restaurant Services, München