Fajitas

Zutaten

- 2 rote, 2 grüne Paprika
- 2 Zwiebeln fein gewürfelt
- 3 Zehen Knoblauch
- 1 Chilli, entkernt
- 350 g Hähnchenbrustfillet
- 100 g Champignons
- 2 TL Korianderblätter
- 2 EL Limettensaft
- Olivenöl
- Pfeffer, Salz
- 4 Weizentortillas
- Saure Sahne

Zubereitung

1. Die Paprika halbieren, putzen, grillen und die Haut entfernen.
2. Die Zwiebel mit dem zerdrückten Knoblauch und der fein geschnittenen Chilli in Olivenöl anbraten.
3. Die Hähnchenbrust in feine Streifen schneiden und hinzugeben, etwa 5 Minuten anbraten.
4. Die Paprika in kleine Stücke schneiden, die Pilze putzen und in scheiben schneiden und zusammen mit Koriander und Limettensaft hinzufügen.
5. Mit Pfeffer und Salz abschmecken und 3 Minuten kochen.
6. Die Tortillas mit der Zubereitung füllen und mit saurer Sahne und evtl. Tomatensalsa servieren.