

Grillrezepte

Grillspezialitäten - Hähnchenbrüstchen Mit Tacos

Anzahl: 4 Portionen

Gattung: Geflügel, BBQ, Party, Grillen, Mexiko,

4	Hähnchenbrustfilets, ca. -125 g	2	-gemahlen Zwiebeln
1	Orange, unbehandelt -Saft und Schale davon	2	Tomaten
4 Essl.	Olivenöl	250 ml	Mexikanische Grillsauce, -z.B. von Thomy
	Jodsalz	1	Avocado
1 Teel.	Pfeffer, schwarz, grob	8	Taco-Shells und Taco-Chips

Den Orangensaft, die abgeriebene Orangenschale und das Olivenöl verquirlen und mit Jodsalz und Pfeffer würzen.

Die Hähnchenbrustfilets in die Marinade legen, 30 Minuten durchziehen lassen.

Die Zwiebeln schälen, halbieren und in Ringe schneiden, die Tomaten waschen, in schmale Schnitze schneiden, den grünen Stengelansatz und eventuell die Kerne entfernen.

Die Avocado schälen, den Kern herauslösen und das Fruchtfleisch fein würfeln. Mit der mexikanischen Grill-Sauce vermischen. Die Hähnchenbrustfilets aus der Marinade nehmen, abtupfen und auf dem Grill unter Wenden ca. 8 Minuten grillen, dabei ab und zu mit der Marinade bepinseln.

Die Tacos entweder auf Aluminiumfolie, auf dem Grill oder im Backofen nach Packungsanweisung vorbereiten.

Die gegrillten Hähnchenbrustfilets in Streifen schneiden, mit den Zwiebeln, den Tomaten und der Sauce in die Tacos füllen.