

Fajitas con Crispy Chicken



Für 4 Person:

4 Pouletbrust
2 EL Olivenöl
Crispy Würzmischung

Backofen

8 Fajitas

1 Dose Maiskörner

1 Dose Kidney-Bohnen

1 Becher Crème fraîche

Koriander

optional

Zubereitung:

in kleine Würfel schneiden
daruntermischen
alles in einen Beutel geben und gut durchmischen
auf 220°C vorheizen
Crispys auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen und 18 min backen
in der Halbzeit wenden

jeweils 4 davon leicht mit Wasser befeuchten und mit Alufolie einpacken
Vorgang wiederholen
im Backofen ca. 8 min aufwärmen

absieben und in Schüssel geben

absieben und in Schüssel geben

in Schüssel geben

grob hacken

Reis dazugeben