

Fajita Pfanne

25–35 Min

Zubereitung

1. Heize den Ofen auf 220°C vor. Dann das Backblech mit Backpapier auslegen.
2. Nun die Hühnerbrust in 1 cm dicke Streifen schneiden. Die Paprika und die Zwiebel putzen und in 1,5 cm dicke Scheiben schneiden. Alles in eine große Schüssel geben, mit Öl bedecken, mit den Kotányi Gewürzen würzen und gut vermischen.
3. Das Hähnchen und das Gemüse auf das Backblech geben, flachdrücken, so dass alles in einer Schicht liegt und für 15-17 Minuten in den Ofen schieben, dabei alle fünf Minuten umrühren.
4. Zum Schluss die Fajitas in einer Tortilla mit der gewünschten Sauce servieren.

Zutaten für 6 Portionen

= Kotányi Produkte

650 g	Hühnerbrustfilet
1 Stk.	Rote Zwiebel
3 Stk.	Paprika
2 EL	Öl
1 Prise	Zucker
	Tortillas zum Servieren
	Saucen deiner Wahl (Guacamole, Sauerrahm, Salsa)
1 TL	Paprika geräuchert
1 Prise	Meersalz jodiert grob
0.5 TL	Knoblauch granuliert
0.5 TL	Zwiebel granuliert
1 TL	Oregano gerebelt