

Leftover Chicken Tacos

30—45 Min

Zubereitung

1. Im ersten Schritt werden die pickled Zwiebeln vorbereitet. Die Zwiebeln schälen und in dünne Scheiben schneiden. Wasser, Essig und Zucker in einem Topf aufkochen und etwas köcheln lassen. Dann die Zwiebeln hinzugeben und nochmals aufkochen. Anschließend in ein sauberes Glas abfüllen und auskühlen lassen.
2. Avocados schälen, entkernen und in Würfel schneiden. Ananas ebenfalls fein würfeln. Den Feta mit den Händen zerbröseln.
3. Nun wird das Fleisch zubereitet. Dafür wird das übriggebliebene Hühnerfleisch mit einer Gabel zerzupft. Im weiteren Schritt das Fleisch mit 1 EL Kotányi Grill Spareribs vermengen und in einer Pfanne mit etwas Olivenöl schwenken.
4. Die Tacos nach Packungsangabe im Ofen aufwärmen. Limetten vierteln. Nun können die Tacos mit dem Fleisch, den Avocados, der Ananas, dem Feta und den pickled Zwiebeln gefüllt werden. Mit einem Esslöffel Mais garnieren und mit fein gehacktem Koriander toppen.

Zutaten für 4 Portionen

= Kotányi Produkte

500 g	Übriggebliebenes Hühnerfleisch
12 Stk.	Tacos
1 Bund	Koriander, frisch
2 Stk.	Avocados
2 Stk.	Limetten
0.5 Stk.	Ananas
1 Pkg.	Feta

Pickeld Zwiebel

2 Stk.	Rote Zwiebel
50 ml	Wasser
100 ml	Essig
60 g	Zucker
12 EL	Dosenmais
1 EL	Olivenöl
1 EL	Grill Spareribs