



# Taquitos

🕒 25–30 Min   

## Zubereitung

- 1 Im ersten Schritt den Backofen auf 180°C vorheizen. Dann das Backblech mit Backpapier auslegen.
- 2 Im nächsten Schritt das gekochte Hühnerfleisch mit einer Gabel in einer Schüssel zerkleinern. Dann Sauerrahm, Käse, Brathuhn Gewürzsalz, Salz und Sriracha-Sauce hinzufügen und gut vermischen. Danach die Tortillas in vier Teile schneiden.
- 3 Nun einen Esslöffel der Füllung in die Mitte jeder Tortilla geben und fest aufrollen. Den Vorgang mit der restlichen Füllung und den Tortillas wiederholen. Dann die Taquitos auf einem Blech ausbreiten, mit Öl bestreichen und für 15 Minuten in den Ofen schieben.
- 4 In dieser Zeit alle Zutaten für die Sauce in einer Schüssel vermengen. Die gebackenen Taquitos zusammen mit der Sauce servieren.

## Zutaten für 6 Portionen

♦ = Kotányi Produkte

|        |  |
|--------|--|
| 400 g  | Gekochtes Hühnerfleisch (Hühnerbrust oder Keulenfleisch) |
| 120 g  | Sauerrahm  |
| 80 g   | Geriebener Käse (Gouda oder Edamer)                      |
| 1 TL   | Sriracha Sauce   |
| 1 EL   | Öl   |
| 4 Stk. | Tortillas  |
| 1.5 TL | ♦ Brathuhn Gewürzsalz                                    |

Für die Sauce:

|         |                         |
|---------|-------------------------|
| 100 g   | Sauerrahm               |
| 1 TL    | Honig                   |
| 1 TL    | ♦ Italienische Kräuter  |
| 1 Prise | ♦ Meersalz jodiert grob |
| 1 Prise | ♦ Pfeffer schwarz ganz  |

