

Taquitos

25–30 Min

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

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.