

Easy Fill Soft Tacos

Zubereitung:

1. Füllung vorbereiten Den Pancho Villa Chicken Mix mit dem Öl in einer Schüssel verrühren. Das Fleisch gut damit bestreichen und mindestens eine Stunde zugedeckt im Kühlschrank marinieren. Danach die Pouletbrüstli in kleine Stücke schneiden und wie gewohnt grillieren.

2. Tortillas vorbereiten BACKOFEN: Den Ofen auf 165 °C vorheizen. Die Tortilla-Schalen aus der Verpackung nehmen, in Alufolie wickeln und für 7-9 Minuten auf dem mittleren Blech erwärmen.

3. Füllen und geniessen Die warmen Tortilla-Schalen servieren. Nun kann jeder seine eigene Tortilla-Schale mit dem Pouletfleisch, gewürfelte Tomate, Salat, Peperoni und der Salsa füllen. Auch köstlich mit Guacamole oder saurer Sahne.

Zutaten:

- 8 Easy Fill Tortillas
- 1 Glas Pancho Villa Salsa Mexicana
- 1 Beutel Pancho Villa Chicken Mix
- 4 Pouletbrüstli, je ca. 125g
- 4 EL Sonnenblumenöl
- Salat, Peperoni und Tomaten nach Belieben