

Fajitas mit Huhn und Friseline-Salat

Das Gemüse

- 1- Paprika schälen, entkernen und in dünne Streifen schneiden. Dann die Zwiebel in Scheiben schneiden.
- 2- Zwiebeln und Paprika separat in Olivenöl anschwitzen. Würzen.
- 3- Die Hähnchenbrust in Scheiben schneiden und in Erdnussöl und Butter anbraten.

Die Fajitas

- 1- Die flüssige Sahne aufschlagen.
- 2- Auf jede Fajita einen Esslöffel Schlagsahne und 2 Esslöffel Guacamole geben.
- 3- Die klein geschnittenen Paprikaschoten, Zwiebeln und Hühnerbrüstchen verteilen.
- 4- Die Friseline-Blätter hinzugeben.

4 personen

- 3 Köpfe Friseline-Salat
- 4 Fajitas
- Guacamole
- Flüssige Sahne
- 4 Geflügelbrüstchen
- 1 rote Paprika
- 1 grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- Olivenöl
- Erdnussöl
- Butter
- Salzen und pfeffern