



Horst Schrepfer

28. August 2017

Salat

Tortillias mit Picadillofüllung



Tortillias Chicken Fajitas

Mexikanisches Ananas-Dessert



Tortillias mit Picadillofüllung



Zutaten für 4 Personen

8 Tortillias (z. Bsp. Pancho Villa vom Migi)
1 Salat
2 Tomaten
125 g geriebener Käse
100 g Crème fraîche
2 EL Öl
1/2 fein gehackte Zwiebel
1 gepresste Knoblauchzehe
500 g mageres gehacktes Rindfleisch
2 TL getrockneter Oregano
450 g Salsa Picante Pancho Villa
50 g Rosinen
50 g gehackte Oliven
Salz

Zubereitung

Füllung zubereiten: Öl in einer Bratpfanne erhitzen. Zwiebeln zugeben und 4-5 Min. weichdünsten. Knoblauch und Hackfleisch begeben und bei starker Hitze bräunen. Oregano, Salsa, Rosinen und Oliven begeben und das ganze 20-25 Minuten abgedeckt köcheln lassen, bis die Mischung eingedickt ist.

Tortillias erwärmen: Backofen auf 140 °C vorheizen. Tortilliasstapel aus der Verpackung nehmen, in Alufolie wickeln und auf dem Blech in der Ofenmitte für 10 Minuten erwärmen. Tortillias bis zum Servieren abgedeckt warm halten.

Zum Servieren: In Streifen geschnittener Salat, gewürfelte Tomaten, geriebener Käse, Mais und Sauerrahm.

Tortillas befüllen: Zuerst den Salat, dann die Hackfleischfüllung hineingeben, mit gewürfelten Tomaten, Käse und Crème fraîche garnieren, dann die Tortillas aufrollen. Nach Belieben mit Salsa und Avocadoscheiben anrichten.



Tortillas Chicken Fajitas



Zutaten für 4 Personen

- 8 Tortillas (z. Bsp. Pancho Villa vom Migi)
- 1 Beutel Chicken Mix Würzmischung von Pancho Villa
- 1 Flasche Salsa Mexicana (Mild oder Medium)
- 500 g Pouletbrust
- 1 Rüebli in feine Stäbchen oder mit dem Sparschäler geschnitten
- 1/2 Kohlräbli in feine Stäbchen oder mit dem Sparschäler geschnitten
- 8 Champignons
- 1/4 Zwiebel
- 1 Flasche Pancho Villa Salsa Blanca oder Crème fraîche

Zubereitung

Füllung zubereiten: Pouletbrust in kleinere Würfel schneiden und in heissem Öl anbraten. Klein geschnittenes Gemüse und Zwiebel hinzufügen und ca. 5 Minuten weiterbraten. Die mexikanische Würzmischung und 100 ml Wasser hinzufügen. Gut verrühren, aufkochen lassen und auf kleiner Flamme (nicht zugedeckt) ca. 10 Minuten unter Rühren einkochen lassen.

Tortillas erwärmen: Backofen auf 140 °C vorheizen. Tortillastapel aus der Verpackung nehmen, in Alufolie wickeln und auf dem Blech in der Ofenmitte für 10 Minuten erwärmen. Tortillas bis zum Servieren abgedeckt warm halten.

Füllen und wickeln: Füllung, Salsa Mexicana und Salsa Blanca oder Crème fraîche auf jede Tortilla geben, dann die Tortillas aufrollen und den echten mexikanischen Geschmack genießen!

Mexikanisches Ananas-Dessert

Vor und Zubereiten: ca. 30 Min

Wartezeit: ca. 45 Minuten

Zutaten für 4 Personen

1 Ananas
125 g Zucker
3 EL Zitronensaft
3 Eigelb
1.25 dl Vollrahm
1 Päckli Vanille-Zucker
30 g Mandeln mit Haus



2 dünne Scheiben Ananas zum Garnieren abschneiden. Restliche Ananas schälen, halbieren, harten Strunk herausschneiden. Fruchtfleisch sehr fein schneiden.

Zucker und 100 ml Wasser bei schwacher Hitze unter Rühren ca. 5 Minuten köcheln. Zitronensaft und Fruchtfleisch zufügen, etwas abkühlen lassen.

Eigelb verquirlen und unterrühren.

Sahne und Vanillin-Zucker steif schlagen und unter die Creme ziehen.

In Portionsschalen füllen und ca. 30 Minuten kühl stellen.

Vorbereitete Ananasscheiben vierteln und zum Verzieren auf die Desserts verteilen.

Mandeln grob zerkleinern und darüber streuen

