



Thai Tacos mit zartem Poulet.

Zutaten

- 600 g FINDUS Thai Mix
- 400 g Pouletgeschnetzeltes
- 8 (Mini-) Tortillas
- 2-3 Knoblauchzehen
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1,5 EL Ingwer
- 2 EL brauner Zucker
- 2 EL heisses Wasser
- 1 EL Fischsauce
- 1 EL Srirachasauce (Chilisauce)
- 6 EL Sojasauce
- 1 Karotte
- 1/3 Rotkohl
- 2 Limetten (Saft)

Für die Erdnusssauce

- 5 EL Erdnussbutter
- 1 EL Rohrzucker
- 2 EL Limetten (Saft)
- 1 EL Sojasauce
- 1/2 EL Ingwer, gehackt
- 1 TL Srirachasauce (Chilisauce)
- 2 EL heisses Wasser

Zum Servieren

- 1 Bund frischer Koriander

Zubereitung

Auf einen Blick.

Hauptgericht für 4 Personen
Zubereitungszeit: 25 Minuten

Das Fleisch anbraten und die Tortillas erwärmen.

Die Pouletstücke in etwas Öl so lange anbraten, bis sie ganz durch sind. Aus der Pfanne nehmen und zur Seite stellen. Den Backofen auf 140 °C vorheizen. Die Tortillas aus der Verpackung nehmen, den Stapel in Alufolie wickeln und in der Mitte des Ofens bei 140 °Grad 10 Minuten erwärmen. Warm halten.

Den FINDUS Thai Mix verfeinern.

Den Knoblauch, die Frühlingszwiebeln und den Ingwer klein schneiden und andünsten, dann den braunen Zucker hinzufügen und etwas karamellisieren lassen. Mit ca. 2 EL heissem Wasser ablöschen und mit Fischsauce, Srirachasauce (Chilisauce) sowie Sojasauce würzen. Den gefrorenen FINDUS Thai Mix hinzufügen und das Gemüse ein paar Minuten köcheln lassen.

Die Erdnusssauce mischen und das rohe Gemüse schneiden.

Für die Erdnusssauce alle Zutaten in eine Schüssel geben und miteinander vermengen. Die Karotte und den Rotkohl in feine Streifen schneiden oder raspeln.

Die Tortillas befüllen und anrichten.

Die Tortillas mit dem warmen und rohen Gemüse sowie dem Poulet befüllen. Die Erdnusssauce darüber geben und nach Belieben mit Korianderblättchen garnieren. Guten Appetit!