



THAI TO GO



ZUTATEN:

400g	Hähncheninnenfilet
8	Radieschen
20 g	Balsamicoessig
1	Chilischote
1	rote Zwiebel
2	Knoblauchzehen
etwas	Öl
1	Avocado
2	kleine Tomaten
etwas	Salz und Pfeffer
nach Belieben	Roasted Sesam Sauce
6	Tacos

ZUBEREITUNG:

In einer kleinen Schüssel vermischst Du den Balsamico mit den in dünne Streifen geschnittenen Radieschen.

In einer Pfanne wird mit etwas Öl das in kleine Würfel geschnittene Hähnchenfleisch angebraten. Zu dem kommt der gepresste Knoblauch und die in kleine Ringe geschnittene Chilischote, ebenso die in Würfel geschnittene Zwiebel. Dies würzt Du alles nach belieben mit Salz und Pfeffer ab.

In der Zwischenzeit schneidest Du die Avocado und die Tomaten in feine Streifen.

Nun füllst Du die Tacos mit den Radieschen, dem Inhalt aus der Pfanne und obern drauf kommt etwas Avocado und Tomate. Mit ein wenig Roasted Sesam Sauce veredelt, ist der Taco auch schon genussfertig.

hier gehts zum Video



Instagram



Wir wünschen Dir viel Spaß beim Nachmachen und gutes Gelingen. Einen guten Appetit.