

Chicken Fajitas vom Blech

6 bunte Paprikaschoten	2 große Zwiebeln	750 g Hähnchenbrustfilet
1 TL Chilipulver	1 TL Kreuzkümmel	1 TL Knoblauchpulver
1 TL Salz	1 TL Paprikapulver	1/2 TL gemahl. Koriander
1/2 TL Pfeffer	1 Limette	

Den Ofen inklusive tiefem Backblech auf 220 °C Ober- und Unterhitze vorheizen.

Die Zwiebel schälen und in dünne Streifen schneiden. Die Paprika, waschen, entkernen und ebenfalls in Streifen schneiden.

Das Gemüse in einer Schüssel mit einem Esslöffel Öl mischen.

Das heiße Blech vorsichtig aus dem Ofen holen, das Gemüse gleichmäßig darauf verteilen, das Blech zurück in den Ofen schieben und 8 Minuten backen.

In der Zwischenzeit das Hähnchen in Streifen schneiden und mit zwei Esslöffel Öl und den Gewürzen gut vermischen.

Nach der ersten Backzeit das Blech aus dem Ofen holen, etwas anwinkeln und mit einem Esslöffel die ausgetretene Flüssigkeit abnehmen.

Das Hähnchen gleichmäßig auf der Paprika verteilen. (Achte darauf, das es nicht zusammen klebt, sonst hat man nachher einen zusammengebackenen Klumpen Fleisch.) Das Blech wieder in den Ofen schieben und weitere 15-20 Minuten backen, bis das Hähnchen schön goldbraun und die Paprikastreifen leicht geröstet sind.

Nach dem Backen mit frischem Limettensaft beträufeln und im Tortillafladen oder zu Reis servieren.

NN am 17. Juni 2024