

# GATGH GAP REZEPTE

HÄHNCHENFAJITA IN DER PFANNE

Zubereitungszeit 40 min | Für 2 Personen



FOLLOW | COMMENT | LIKE



[WWW.GATGHGAP.DE](http://WWW.GATGHGAP.DE)

# Zubereitung

- CATCHCAP-Pfannenspritzschutz auf eine passende Pfanne (28cm) legen. In der Pfanne 2 EL Olivenöl erhitzen und die Hähnchenstreifen bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie durchgegart und leicht gebräunt sind. Die Hähnchenstreifen aus der Pfanne nehmen und beiseite stellen.
- In derselben Pfanne die Zwiebeln, Paprikastrreifen und gehackten Knoblauch anbraten, bis sie weich sind.
- Die Hähnchenstreifen wieder zur Pfanne hinzufügen.
- Den gemahlenen Kreuzkümmel, Paprikapulver und Limetensaft hinzufügen. Gut umrühren und alles bei schwacher Hitze einige Minuten köcheln lassen.
- Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- Die Fajita-Mischung auf Tortillas oder Fladenbrot servieren und nach Belieben mit Salsa, Guacamole und saurer Sahne garnieren.

# Zutaten

- 2 Hähnchenbrustfilets, in dünne Streifen geschnitten
- 1 rote Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 grüne Paprika, in Streifen geschnitten
- 1 Zwiebel, in dünne Ringe geschnitten
- 2 Knoblauchzehen, gehackt
- Saft von 1 Limette
- 2 EL Olivenöl
- 2 TL gemahlener Kreuzkümmel
- 1 TL Paprikapulver
- Salz und Pfeffer nach Geschmack
- Tortillas oder Fladenbrot zum Servieren

Guten Appetit wünscht Dir

*Deine Ebsw*



[info@catchcap.de](mailto:info@catchcap.de)



[www.catchcap.de](http://www.catchcap.de)



**CATCHCAP**

*Kochen & genießen*

**CATCHCAP**

*Kochen & genießen*



[catchcapspritzschutz](https://www.facebook.com/catchcapspritzschutz)



[@catchcap\\_official](https://www.instagram.com/catchcap_official)