



*Zutaten (für 4 Personen)*

- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 1 Knoblauchzehe
- 1 gelbe Paprikaschote
- 1 rote Zwiebel
- 1 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- Tabasco
- 4 kleine Tomaten
- 2 Frühlingszwiebeln
- 1/2 Eisbergsalat
- 6 EL Creme Fraiche
- fein abgeriebene Limettenschale
- 1 reife Avocado
- 4 Weizentortilla
- 1 EL Zitronensaft

**Zubereitung**

Hähnchenbrust in ca. 1,5 cm breite Streifen schneiden. 1 Knoblauchzehe fein hacken. Paprika putzen und in Streifen schneiden. Zwiebel in Ringe schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch darin anbraten. Knoblauch, Zwiebel und Paprika zugeben. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco würzen.

Tomaten würfeln. Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Salat in grobe Streifen schneiden. Creme Fraiche mit Limettenschale, Salz und Pfeffer verrühren. Avocado halbieren. Kern entfernen, Fruchtfleisch mit einem Löffel aus der Schale heben. In einer Schüssel das Avocado-Fruchtfleisch mit einer Gabel zerdrücken und mit Zitronensaft, gehackten Knoblauch, Salz und Pfeffer würzen. Tortillas nach Packungsanweisung erwärmen. Je eine Guacamole daraufstreichen. Tomate, Frühlingszwiebel, Salat, Fleischmischung und Creme Fraiche darauf verteilen. Tortilla einschlagen und seitlich aufrollen. Mit restlichen Guacamole, Creme fraiche servieren.