

## Huhn Fajitas und Früchten

Fajitas à la Grindelwald

Zutaten für 4 Portionen

**600 g Hühnerbrüste**, in Streifen geschnitten

Salz und Pfeffer

Paprikapulver

60 g Kokosraspel (Streusel)

150 ml Brühe

8 Scheibe/n Ananas

2 Banane(n)

16 Tortilla/s, weich

Fett

Die Hühnerbruststreifen mit Salz, Pfeffer und Paprika würzen und im heißen Bratfett gut durchbraten. Kokosstreusel begeben und kurz mitdünsten. Mit Bouillon ablöschen und Flüssigkeit einkochen lassen (evt. nicht die ganze Menge Bouillon verwenden, das Gericht sollte nicht zu viel Flüssigkeit enthalten). Ananasscheiben und Bananen in Stücke schneiden und begeben. Kurz mitköcheln, bis die Früchte ein bisschen warm sind.

Tortillas nach Anweisung auf der Packung erwärmen. Am Tisch rollt sich jeder seine Tortillas selber. Bei den Beilagen sind der Phantasie keine Grenzen gesetzt, z. B. Sauerrahm, Guacamole, Weißkabis, Tomaten, Peperoni, Mais, Cheddar etc.

Zubereitungszeit: ca. 20 Minuten