Taco Shells mit Poulet und Gruyère AOP

-

Pour 4 Personen
Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min

Zutaten

- 100 g rezenter Gruyère AOP
- 200 g Pouletbrust
- 3 dl Bouillon
- 400 g grüne Paprika
- 1 Zwiebel
- 1 EL Olivenöl
- 1 grüne oder rote Chilischote
- 1 Bund Koriander
- Salz, Pfeffer
- 150 g Tomaten
- 2-3 Blätter Eisbergsalat
- 12 Taco Shells

Zubereitung

Poulet in die siedende Bouillon geben, zugedeckt bei milder Hitze 15 bis 20 Minuten leise köcheln. Fleisch in Stücke schneiden. Paprika entkernen, klein würfeln. Zwiebel fein hacken, beides im heissen Öl andünsten. 2 bis 3 Esslöffel Wasser zufügen, zugedeckt 5 bis 10 Minuten garen, fein pürieren. Chili je nach Schärfe entkernen, fein hacken. Koriander fein schneiden. Paprika mit Chili, Koriander, Salz und Pfeffer würzen. Gruyère AOP an einer groben Raffel reiben. Tomaten in kleine Würfel schneiden. Salat in Streifen schneiden, alle Zutaten mit der Sauce mischen. Taco Shells gemäss Packungsangabe erwärmen, mit der Mischung füllen und sofort servieren.

Copyright recette & image @Gruyère AOP