Taco Shells mit Poulet und Gruyère AOP
-

Pour 4 Personen
Préparation : 40 min
Cuisson : 30 min
Zutaten

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

Zubereitung

Hühnerbrust in die siedende Bouillon geben, zugedeckt bei milder Hitze 15 bis 20 Min 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 Min 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.

Rezept und Foto aus : www.gruyere.com