

Tortillas mit Poulet vom Grill



Der mexikanische Klassiker macht vor allem auch Kinderherzen glücklich. Auf dem Grill zubereitet schmecken die Tortillas mit traditioneller Poulet-Käse-Füllung noch besser.

Zutaten

Für 4 Personen

2 Pouletbrüstchen

Salz

1 TL Chiligewürz

1 Zwiebel

1 Peperoncino

2 Tomaten

1 Bund glattblättrige Petersilie

200 g gemischter Käse , z. B.

Cheddar und Mozzarella

4 grosse Weizen-Tortillas

Grill auf 200 °C vorheizen. Poulet mit Salz und Chili würzen. Bei indirekter Hitze ca. 20 Minuten grillieren. Vom Grill nehmen und in Scheiben schneiden.

Zwiebel ebenfalls in feine Scheiben schneiden. Peperoncino nach Belieben entkernen und hacken. Tomaten in Scheiben schneiden. Petersilie grob hacken.

Beide Käsesorten an der Röstiraffel in eine Schüssel reiben

Tortillas auf den Grill, aber nicht direkt über die Glut legen.

Mit Tomatenscheiben, Zwiebel, Peperoncino und Pouletscheiben belegen.

Petersilie und Käse darüber streuen. Tortillas zusammenklappen und wenden.

Weitere 2 Minuten grillieren, bis der Käse zu schmelzen beginnt.

Sofort servieren.