



# TACO mit Avocado-Limetten-Creme

## Zutaten:

250g griechischer Joghurt

1 reife Avocado

1 Saft von einer Limette

1 Knoblauchzehe, fein gehackt

½ Bund frisch gehackte Petersilie

½ grüne Chili, entkernt und fein gehackt (*Optional*)

Mit Salz und Pfeffer nachwürzen

-----

500g Hähnchenbollen

30g Crazy Chicken Würzung

40g Olivenöl

-----

## **Topping**

Eisbergsalat in dünne Streifen schneiden und Tomate klein würfeln\* *optional*

-----

## **Zubereitung:**

### **Avocado-Creme:**

Die Avocados halbieren, den Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel in eine mittelgroße Schüssel geben. Limettensaft, griechischen Joghurt, gehackten Knoblauch, fein geschnittene Petersilie und grüne Chili\* hinzufügen.

Mit einem Stabmixer zu einer glatten Creme pürieren.

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Wer es frischer mag, kann noch etwas Limettensaft ergänzen. Die Creme mindestens 30 Minuten im Kühlschrank ziehen lassen.

### **Hähnchenbollen zubereiten:**

Das Fleisch mit etwas Olivenöl und unserem Crazy Chicken Gewürz gründlich vermengen und gut einmassieren. Anschließend auf dem Grill kräftig anbraten. (Hinweis: Geflügel immer vollständig durchgaren!)

Zum Schluss das Fleisch in kleine Stücke zupfen – fertig fürs Füllen!

### **Tortillas füllen:**

Eine Tortilla mit der Avocado-Limetten-Creme bestreichen.

Das pulled Chicken, frischen Salat und Tomaten darauf geben, einrollen oder zusammenklappen – und genießen!