

„Silvia kocht“ - wochentags um 14.00 Uhr in ORF 2

Fotocredit: Simeon Baker



Chimichurri Burrito mit Huhn

Koch: Jonathan Burger

Zutaten

(4 Personen)

Für das Chimichurri

- 250 g Schalotten
- 5 Limetten (Abrieb und Saft)
- ¼ Chilischote
- ½ Knoblauchzehe
- 1 EL Majoran (getrocknet)
- Olivenöl
- 1 Bund frische Petersilie
- Salz
- Pfeffer

Für das Huhn

- 2 Hühnerbrustfilets
- 1 Zitronen (Abrieb und Saft)
- Salz
- Pfeffer
- Olivenöl zum Anbraten
- 1 Thymianzweig

Quelle: ORF extra

Für die Burritos

- 4 Weizentortillas
- 200 g Bergkäse
- 1 Gurke
- 2 Salatherzen

Zubereitung

1. Für das Chimichurri zuerst die Schalotten und ein Viertel einer Chilischote in feine Würfel schneiden und in eine Schüssel geben. Dann den Abrieb und den Saft der Limetten begeben, den Knoblauch hineinreiben und mit Salz, Pfeffer und Majoran abschmecken. Erst ganz zum Schluss einen Schuss Olivenöl und die feingehackte, frische Petersilie untermischen.

Tipp: Bevor man die frischen Kräuter dazugibt, kann man die Basis für das Chimichurri vorbereiten und im Kühlschrank 1-2 Tage ziehen lassen.

2. Die Hühnerfilets mit dem Abrieb einer Zitrone und dem Zitronensaft marinieren. Dann mit Olivenöl einreiben, salzen und pfeffern und in einer Pfanne gemeinsam mit einem Thymianzweig scharf anbraten.

3. Nach dem Anbraten die Hühnerfilets in eine feuerfeste Form legen und im vorgeheizten Rohr bei 100° C Ober- Unterhitze 8 Minuten garen. Anschließend die Hühnerfilets aus dem Rohr nehmen und in kleine Würfel schneiden.

4. Für die Burritos die Salatherzen in feine Streifen und die geschälte Gurke in kleine Würfel schneiden und den Bergkäse reiben.

5. Die Weizentortillas kurz in einer Pfanne ohne Öl erwärmen und dann mit den Salatstreifen, den Gurkenwürfeln, dem Hühnerfleisch und dem geriebenen Bergkäse füllen und etwas Chimichurri darauf geben. Die Tortillas beidseitig einschlagen und vorsichtig einrollen.

6. Die Burritos vor dem Servieren noch einmal ganz kurz in die noch warme Pfanne legen, damit sie warm bleiben, bis alle gerollt sind. Dann herausnehmen, schräg durchschneiden und auf einem flachen Teller anrichten.