

# Chili Con Pollo „¡Ay, caramba!“



1	Weizentortilla (Wrap)
2 EL	Öl
4	Hähnchenfilets (à ca. 180 g)
	Salz
	Pfeffer
	Brathähnchengewürz
1 Dose (425 ml)	Mais
2	rote Paprikaschoten
1	grüne Jalapeño
Saft von 1	Limette
2 EL	Ajvar (Paprikapaste; Glas)
ca. 300 ml	Gemüsebrühe
3 EL	Doppelrahmfrischkäse
2	kleine Avocados
2 Stiele	Petersilie

## Zubereitung

- 1 Wrap im Topf ohne Öl beidseitig rösten, herausnehmen, in dünne Streifen schneiden und beiseitelegen. Öl im Topf erhitzen. Das Fleisch trocken tupfen. Mit Salz, Pfeffer und Hähnchengewürz würzen und im Topf ca. 10 Minuten braten, dabei einmal wenden. Herausnehmen.
- 2 Inzwischen Mais abtropfen lassen. Paprika waschen, putzen, würfeln. Jalapeño waschen, in Ringe schneiden. Mais, Paprika und Jalapeño im verbliebenen Bratfett anbraten. Mit Hälfte Limettensaft ablöschen. Ajvar, Brühe und 2 EL Frischkäse unterrühren und 2–3 Minuten köcheln. Soße mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 3 Filets halbieren, kreisförmig auf das Gemüse legen und zugedeckt kurz erhitzen. Inzwischen 1 EL Frischkäse mit ca. 4 EL Wasser glatt rühren. Avocados halbieren, entkernen, Fruchtfleisch klein schneiden und mit Rest Limettensaft mischen. Petersilie waschen und Blätter grob hacken. Mit Avocados und Tortillastreifen auf dem One Pot anrichten. Frischkäsesoße darüberträufeln.