

**ZUTATEN** 4 PORTIONEN 24 MIN EINFACH

2 Pkg. Garden Gourmet  
Vegetarische Filets, Hähnchen-Art

1 große Karotte

2 reife Avocados

1 Schalotte

300 g Rotkohl

100 ml Joghurt

1 EL Koriander

1 TL Tex-Mex Gewürzmischung

1 Limette, ausgepresst

4 große Tortilla-Fladen

2 EL Öl

etwas Salz

etwas Pfeffer

Dieses schmackhafte Fajita-Rezept aus der Tex-Mex-Küche ist ein Erlebnis! Die gegrillten Garden Gourmet Filets nach Hähnchen-Art werden mit knackigem Gemüse und einem frischen Joghurt-Dressing auf einem soften Weizentortilla serviert. Probieren es jetzt aus und erlebe den Genuss!

**EMPFOHLENE ZUBEREITUNG****1. Vorbereitung Joghurt-Dressing**

Für das Dressing den Joghurt mit 1 EL Öl, dem gehackten Koriander und einer Prise Tex-Mex-Gewürz vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

**2. Vorbereitung Zutaten**

Danach die Karotte reiben, den Rotkohl in Streifen schneiden und die Schalotte fein hacken. Zusammen mit dem Joghurt-Dressing in eine Schüssel geben.

**3. Zubereitung Garden Gourmet Filets**

Die Garden Gourmet Filets mit 1 EL Öl und den restlichen Gewürzen marinieren. In einer Pfanne nach Packungsanweisung anbraten und der Länge nach halbieren.

**4. Vorbereitung Zutaten**

Dann die Avocados entkernen, in Streifen schneiden und mit Limettensaft beträufeln.

**5. Es kann angerichtet werden!**

Die Tortillas erwärmen und mit dem Krautsalat, der Avocado und den Garden Gourmet gegrillten Filets füllen. Jede Tortilla mit einem Zweig Koriander garnieren und servieren.

**ENTDECKE NOCH MEHR REZEPTE AUF  
GARDENGOURMET.DE**