

»SYRISCHE FAHITA«

ZUTATEN:

3 EL Olivenöl
2 Knoblauchzehen
Salz, Pfeffer
1 TL Paprikapulver
1 TL Baharat
(7-Gewürzpulver arabisch)

650 g Hähnchenbrust

3 bunte Paprika
2 Zwiebeln
500 g Champignons
1 Dose Mais

2 EL Öl

8 Tortilla-Wraps

250 g Mozzarella (gerieben)

ZUBEREITUNG:

mit
schälen und zerdrücken.

zu einer Marinade vermischen.

waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit der
Marinade vermischen. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank
durchziehen lassen.

waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
schälen und in Scheiben schneiden.

waschen und in Scheiben schneiden.
abtropfen lassen.

in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenstreifen darin anbraten,
das Gemüse hinzugeben und alles zusammen **ca. 15-20**
Minuten fertig garen lassen.

in einer Pfanne oder im Backofen erhitzen. Dann mit der
Fleisch-Gemüsemischung füllen, mit
bestreuen und mit Mayonnaise und Ketchup servieren.