



Gefüllte Tacos mit Ländle Spätzlekäs überbacken

1 Pkg Taco Shells
2 Hühnerbrustfilets
2 Zwiebeln

Marinade

2 TL Paprikapulver
1 Knoblauchzehe
Olivenöl
2 EL Weißweinessig
2 EL Brauner Zucker
1 EL scharfer Senf
1 TL Worcestersauße
Salz
Pfeffer
2 TL Sojasauce
200 ml Ketchup

Kraut

½ Rotkraut
100 ml Weißweinessig
1 EL Zucker

Gurken mit dem Sparschäler in
Schlangen gehobelt
Cocktailtomaten
frische Petersilie

Ländle Spätzlekäs

Zubereitung:

Die Marinade für das Fleisch in einer Schüssel anrühren. Die Zwiebel in Scheiben schneiden und in eine Auflaufform legen. Die Hühnerbrustfilets in Streifen schneiden, darauflegen und mit der Marinade gut übergießen und einmassieren.

Bei 180 Grad für ca. 35 Minuten braten so dass das Fleisch zart ist.

Das Rotkraut fein schneiden und für mind. 2 Stunden mit Essig und Zucker ziehen lassen. Immer wieder mal durchkneten.

Tomaten vierteln, Gurken mit Sparschäler in Schlangen schneiden.

Sobald das Fleisch fertig ist, die Tacos mit dem marinierten Rotkraut, Tomaten, Gurken und Fleisch füllen. Ordentlich mit Ländle Spätzlekäs bestreuen und im Rohr bei 200 Grad für ca. 10 min backen.

Mit frischer Petersilie bestreuen.