



Gemischter Salat

Pancho Villa
Fajitas / Burritos

Pfirsich-Erdbeertörtchen

Gemischter Salat

Salat rüsten, waschen und auf Teller anrichten, Peterli oder Schnittlauch darüberstreuen.

Sauce:

- 1 Teel. Salatgewürz
- etwas Zucker
- 2 Löffel Aceto Balsamico
- 2 Löffel Olivenöl
- 1 Löffel Wasser

Pancho Villa (Mehl-Tortillas)

Fajitas für 4 Personen

- 500 g Pouletbrüstchen**, in schmale Streifen geschnitten
- 1 Glas Pancho Villa Hot Mex Sauce**
- 2 EL Limonensaft**
- 1 EL Olivenöl**
- 1 TL Worchester-Sauce**
- 1 Knoblauchzehe**, gehackt
- 2 Rüebli**, mit Schäler in schmale Streifen schneiden
- 1 Zwiebel**, in schmale Streifen geschnitten
- Sauerrahm** (nach belieben)
- 1 Packung Mehl-Tortillas**

2 EL Hot Mex Sauce mit Limonensaft, Olivenöl, Worchester-Sauce und Knoblauch verrühren und zum Pouletfleisch geben. Diese zugedeckt 20 Minuten im Kühlschrank marinieren. Pouletfleisch mit Marinade in einer Bratpfanne bei mittlerer Hitze (ca. 10 Min.) garen. Rüebli und Zwiebel zugeben und köcheln lassen, bis die Flüssigkeit eingekocht ist (ca. 2 Min.). Mehl-Tortillas erhitzen. Pouletfüllung darauf verteilen, mit der restlichen Hot Mex Sauce und Sauerrahm beträufeln

Burritos für 4 Personen

- 250 g mageres gehacktes Rindfleisch**
- 1 Beutel Pancho Villa mexikanische Würzmischung**
- 1 Dose Pancho Villa mexikanische Bohnen**
- 1 grüne Peperoni**, geschält und gewürfelt
- 1 Glas Pancho Villa Hot Mex Sauce**
- Salat**, in Streifen geschnitten
- 150 g Käse**, gerieben
- 1 Packung Mehl-Tortillas**

Gehacktes Rindfleisch mit der mexikanischen Würzmischung gemäss Anweisung auf dem Würzmischbeutel in einer grossen Pfanne zubereiten. Die mexikanischen Bohnen, die gewürfelte Peperoni und 2 Esslöffel Hot Mex Sauce zugeben und 5 Minuten köcheln. Mehl-Tortillas erhitzen. Rindfleischfüllung gleichmässig auf die Tortillas verteilen, mit Salatstreifen und Käse bestreuen. Tortillas falten und mit der restlichen Sauce beträufeln.



Erhitzen der Tortillas:

Mikrowelle: Tortillas aus der Verpackung nehmen und voneinander trennen. Auf einen Teller schichten und auf höchster Stufe 1 Minute erhitzen. Tortillas bis zur Verwendung zudecken; sie dürfen nicht auskühlen.

Backofen: Ofen auf 180°C vorheizen. Tortillas aus der Verpackung nehmen und voneinander trennen. In Aluminiumfolie einpackt während 15 Minuten erhitzen. Tortillas bis zur Verwendung zudecken; sie dürfen nicht auskühlen.

Pfirsich-Erdbeertörtchen

Dessert für 6 Personen

- 1 dl Fruchtsaft**, z.B. Pfirsichsaft
- 200 g Pfirsichhälften** getrocknet
- 2 EL Zucker**
- 150 g Ricotta**
- 6 Biskuitbödeli** nature
- 3-4 Erdbeeren**



Fruchtsaft erwärmen. Pfirsiche darin ca. 10 Minuten einweichen. 6 Pfirsichhälften beiseite stellen. Restliche in Würfelchen schneiden. Mit 4 EL Fruchtsaft, Zucker und Ricotta zu einer Creme rühren. Biskuitbödeli mit Creme füllen. Beiseite gestellte Pfirsichhälften in feine Streifen, Erdbeeren in Scheiben schneiden. Früchte dekorativ auf die Creme legen.

Zubereitung ca. 30 Minuten