# CRISPY BBQ TACOS

## ZUTATEN für 5 Crispy Tacos

**Tortilla Shells**

| | | |
|---|---|---|
| **5** | **Stk** | **24365 Tortillas Weizenmehl Ø 30 cm** |
| 3 | dl | BBQ-Sauce |
| 250 | Gramm | Tortilla-Chips nature, zerhackt |

**Füllung**

| | | |
|---|---|---|
| 250 | Gramm | Chicken Strips gewürzt |
| 500 | Gramm | Zweig-Tomaten & Gurken gewürfelt |
| 250 | Gramm | Refried Beans |
| 250 | Gramm | Sour Cream |
| 150 | Gramm | Tex-Mex-Käse, fein gerieben |
| | | rote Chili und Koriander als Dekoration |

## ZUBEREITUNG

**Crispy Taco Shells:**
Tortillas ausbreiten und reichhaltig mit BBQ-Sauce bestreichen.

Tortilla-Chips-Panade aufstreuen und die Tortillas in der gewünschten Form im auf 160 °C vorgeheizten Ofen trocknen, bis sie knusprig sind.

**Füllung:**
Chicken Strips mit Salz & Pfeffer würzen und in der heissen Bratpfanne ausbacken; warm halten.

Refried Beans bei schwacher Hitze, unter gelegentlichem Rühren, erwärmen.

Crispy Tacos mit Gurken- und Tomaten-Würfeln garnieren.

Bohnen, Chicken Strips, Sour Cream und Käse auflegen. Mit etwas Koriander & Chili ausgarnieren.