



FÜR DIEJENIGEN, DIE KEINE ANGST VOR SCHÄRFE HABEN

Unser Chipotle
wird Ihnen einheizen!



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!



ZU KOMBINIEREN MIT

- Mais, Zwiebeln, Avocado, Gurke, Kidneybohnen
- Huhn, Rindfleisch,
- Garnelen, Nachos, Fajitas, Reis
- Cheddar, Ziegenkäse



REZEPT-IDEEN

- Aperitif in Nachos, Guacamole, Chipotle-Sauce und rotem Bohnenpüree
- Rindfleisch-Burger, Guacamole, Cheddar, gegrillte Zwiebeln und Chipotle-Sauce
- Fajitas mit Hähnchen, Mais, Avocado, roten Zwiebeln
- Krabben-Tacos, Bohnensprossen, Sesam und Chipotle-Sauce
- Frischer Ziegenkäse, Chorizo, Chipotle-Sauce und kernige Maiskörner

PRAKTISCHE INFOS

- 950g Flasche
- 12 Flaschen im Karton
- 9 Monate ungekühlt lagerfähig
- Nach dem Öffnen 4 Wochen kühl aufbewahren



Die mexikanischen Fajitas

Spüren Sie die Verbindung zwischen dem mexikanischen Chili und dem typisch, amerikanischen Rauchgeschmack, einfach köstlich!

ZUTATEN

Für 4 Tortillas



250G
SAUCE CHIPOTLE
GYMA



4 TORTILLAS



200G HÄHNCHEN
FILET



2 ROTE
ZWIEBEL



2 AVOCADO



150G
MAISKÖRNER,
GEKOCHT

Vorbereitung und Aufbau:

1. Schneiden Sie die Hähnchenbrust in Stücke.
2. 1 Zwiebel und das Hähnchenfleisch in einer Pfanne anbraten.
3. Die andere Zwiebel in Streifen schneiden.
4. Avocado in Scheiben schneiden.
5. Alle diese Zutaten in der Tortilla anrichten.
6. Chipotle-Sauce hinzufügen.
7. Die Tortilla rollen und servieren.



Tips

Für eine nahrhaftere Version fügen Sie rote Kidneybohnen hinzu.



IMMER EINEN *Geschmack* VORAUSS!

