



Marokkanische Tacos mit Käse



Zutaten

- 200 Gramm Henri Willig Gouda Naturkäse
- 4 große Tortilla-Wraps
- 4 Scheiben Cheddarkäse
- Andalusische Sauce
- 300 Gramm gewürfelte Hühnerbrust
- Sonnenblumenöl
- 1 Teelöffel Salz
- 1 Teelöffel Paprika
- 0.5 Teelöffel schwarzer Pfeffer
- 0.5 Teelöffel Kurkuma
- 0.5 Teelöffel Kreuzkümmel
- 100 Pommes frites nach Wahl

Marokkanische Tacos, auch bekannt als "tacos maghribiya", sind aufgrund ihrer Vielseitigkeit sehr beliebt. Dieser köstliche Streetfood-Favorit wird traditionell großzügig mit einer Vielzahl von schmackhaften Zutaten belegt. In dieser Version kombinieren wir die würzigen Aromen des Maghreb mit einer überraschenden niederländischen Variante: junger Gouda-Käse von Henri Willig!

Vorbereitung

- 1: Sonnenblumenöl in einer Pfanne bei mittlerer bis hoher Hitze erhitzen. Die Hähnchenbrustwürfel hineingeben und mit Salz, Paprika, schwarzem Pfeffer, Kurkuma und Kreuzkümmel bestreuen. Das Hähnchen rundherum anbraten, bis es goldbraun und durchgebraten ist.
- 2: Die Pommes frites im Ofen, in der Heißluftfritteuse oder in der Fritteuse knusprig und goldbraun backen.
- 3: Eine Tortilla mit der andalusischen Sauce bestreichen. Eine Scheibe Cheddar in die Mitte des Wraps legen, dann eine Portion Hähnchen darauf geben. Eine Handvoll knuspriger Chips auf das Hähnchen legen. Großzügig mit geriebenem jungem Käse bestreuen.
- 4: Den Wrap in der Hälfte wie einen Taco falten. Den Taco in einen vorgeheizten Kontaktgrill legen und 3 bis 5 Minuten backen, bis die Außenseite knusprig ist und der Käse geschmolzen ist.

Welche Beilagen passen zu diesen marokkanischen Tacos?

Diese würzigen, knusprigen und cremigen Tacos eignen sich perfekt zum Mittagessen, Abendessen oder auch als Streetfood-Snack für einen gemütlichen Abend. Servieren Sie sie heiß, direkt vom Grill, und genießen Sie die köstliche Kombination aus würzigem Hähnchen, cremigem Käse und knusprigen Pommes frites.



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

Tipps zum Servieren und Variieren:

- **Dips & Saucen:** Dazu passt eine extra Andalusiansauce, Knoblauchsauce oder ein frischer Joghurdip mit Minze.
- **Frische Beilagen:** Ein einfacher Salat mit Tomate, Gurke und roter Zwiebel bietet einen frischen Gegenpart.
- **Pikanter Kick:** Mögen Sie es etwas schärfer? Fügen Sie dem Huhn Harissa oder Chiliflocken hinzu.

Ganz gleich, ob Sie sich für eine schnelle Mahlzeit oder ein ausgiebiges Geschmackserlebnis entscheiden, diese marokkanischen Tacos mit holländischem Einschlag werden Sie garantiert begeistern. Guten Appetit!

Dieses Rezept wurde von Henri Willig in Auftrag gegeben und von [Ellouisa Cooking](#) kreiert.
