

## SYRISCHE TORTILLAS »SURIYYA FAHITA«

### ZUTATEN: ZUBEREITUNG:

<b>3 EL Olivenöl</b>	mit
<b>2 Knoblauchzehen</b>	schälen und zerdrücken.
<b>Salz, Pfeffer</b>	
<b>1 TL Paprikapulver</b>	
<b>1 TL Baharat</b> (7-Gewürzpulver arabisch)	zu einer Marinade vermischen.
<b>650 g Hähnchenbrust</b>	waschen, trockentupfen, in Streifen schneiden und mit der Marinade vermischen. Mindestens eine Stunde im Kühlschrank durchziehen lassen.
<b>3 bunte Paprika</b>	waschen, entkernen und in Streifen schneiden.
<b>2 Zwiebeln</b>	schälen und in Scheiben schneiden.
<b>500 g Champignons</b>	waschen und in Scheiben schneiden.
<b>1 Dose Mais</b>	abtropfen lassen.
<b>2 EL Öl</b>	in einer Pfanne erhitzen, die Hähnchenstreifen darin anbraten, das Gemüse hinzugeben und alles zusammen <b>ca. 15-20 Minuten fertig garen</b> lassen.
<b>8 Tortilla-Wraps</b>	in einer Pfanne oder im Backofen erhitzen. Dann mit der Fleisch-Gemüse-Mischung füllen, mit bestreuen und mit Mayonnaise und Ketchup servieren.
<b>250 g Mozzarella (gerieben)</b>	

