# Süßkartoffel-Tacos mit Soja-Huhn

## ZUTATEN

4 Tacos
10 Kirschtomaten
2 mittelgroße Süßkartoffeln
250 g Rucola
500 g Hähnchen Ministeaks
Sojasoße
Honig

## ZUTATEN FRENCH-DRESSING

1 sehr frisches Eigelb
75ml Öl
1 TL scharfer Senf
50ml Gemüsebrühe
1 EL Weißweinessig
50g Sahne
1 Msp. Knoblauch (gehackt)
Salz, Zucker

## ZUBEREITUNG

Das Eigelb, den Senf und den Knoblauch in einen Mixer geben und auf niedrigster Stufe rühren. Das Öl nach und nach in einem feinen Strahl zugeben, bis eine glatte Masse entsteht. Zum Schluss die Brühe und die Sahne untermixen.

Das Hähnchen in 2cm breite Streifen schneiden und in Sojasoße und Honig ca. 20 Minuten marinieren. In der Zwischenzeit den Rucola waschen und mit einer Salatschleuder trocken schleudern.
Die Süßkartoffeln schälen und in 2 Zentimeter dicke Stifte schneiden. Anschließend in einer heißen Pfanne mit etwas Öl anbraten. Beiseite stellen und in der selben Pfanne das marinierte Geflügel anbraten. Die Tacos in einer weiteren Pfanne ohne Fett von beiden Seiten jeweils 1 Minuten erwärmen. Nun das Dressing auf den Taco, dann den Rucola mit dem Fleisch, Tomaten und die Süßkartoffeln. Mit etwas Dressing betreufeln und zusammenrollen.

Dauer
45 Minuten

Aufwand
Mittel

KüchenSCHNACK.DE