

Enchiladas



Zutaten:

1 Stk Chili (grün oder rot)
1 Stk Knoblauchzehe
2 Dose Tomaten
1 Prise Salz
1 Prise Oregano
1 Stk Zwiebel
1 kg Putenfleisch
300g Sauerrahm
8 Stk Tortillas
200g Käse (gerieben)

Zubereitung:

Chili und Knoblauch klein hacken. Tomaten abtropfen und zerkleinern. Den Saft der Tomaten jedoch aufheben.

Das Öl in der Pfanne erhitzen. Die in Würfel geschnittene Zwiebel in der Pfanne goldgelb rösten, das in Würfel geschnittene Hühnerfleisch zufügen. Salz, Oregano und die Tomatenflüssigkeit in die Pfanne geben. Ca. 15 Min. bei kleiner Flamme köcheln lassen. Danach Chili, Knoblauch und Tomaten zufügen und nochmals 5 Min. weiter köcheln lassen.

Den Sauerrahm mit dem Käse verrühren, salzen. Die Tortillas in der Pfanne heiß werden lassen und mit der Hühnermischung füllen. Enden zusammenklappen und einrollen. Mit der Nahrstelle nach unten in eine gefettete Auflaufform legen.

Nun mit dem Käse – Sauerrahmgemisch bedecken und bei 120 Grad 10 Minuten backen.