Enchiladas mit Huhn

Die Enchiladas mit Huhn werden im Backofen überbacken. Das mexikanische Rezept gelingt ganz einfach.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min

Zutaten

2 Stk.	Knoblauch
4 Stk.	Lauchzwiebeln
1 Stk.	Paprika
1 Dose	Mais (ca. 200 ml)
1 Dose	Kidneybohnen (ca. 200 ml)
350 g	Hühnerfilet
2 EL	Öl
	Salz und Pfeffer
250 ml	Salsa-Sauce
4 Stk.	Tortillas
125 g	Créme frâiche
4 EL	Salsa-Sauce
100 g	Goudakäse (gerieben)

Zubereitung

1. Den Knoblauch schälen und fein zerhacken. Paprika waschen, Kerngehäuse entfernen und in kleine Stücke schneiden. Die Lauchzwiebeln putzen und in dünne Ringe schneiden. Den Mais und die Bohnen in einem Sieb mit Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Hühnerfilets** in kleine Würfel schneiden.

2. Den Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

3. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hühnerfleisch anbraten und mit Salz und Pfeffer würzen. Danach aus der Pfanne nehmen.

4. Jetzt das Gemüse mit Lauchzwiebeln und Knoblauch anbraten, Fleisch und Salsasauce zugeben und kurz aufkochen lassen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

5. Die Tortillas für 1-2 Minuten in den Backofen schieben. Die Fladen vom Backofen nehmen, in der mit der Füllung belegen, einrollen und in eine Auflaufform legen.

6. Das Créme frâiche mit Salsasauce verrühren und die **Enchiladas** damit bestreichen. Abschließend mit geriebenen Gouda Käse bestreuen.

7. Im Backofen zirka 20 Minuten überbacken.

Tipp

Zu den Enchiladas mit Huhn einen grünen Blattsalat oder Krautsalat servieren.