# Enchiladas

Die leckeren Enchiladas eignen sich super für Partys, da man sie gut vorbereiten kann. Die mexikanische Spezialität wird bei diesem Rezept mit Putenfleisch und Chili gefüllt.

**Verfasser:** kochrezepte.at

**Arbeitszeit:** 20 min

**Koch/Backzeit:** 45 min

**Gesamtzeit:** 1,1 h

## Zutaten

| | |
|---|---|
| 1 Stk. | Zwiebel |
| 1 Stk. | Knoblauchzehe |
| 1 Stk. | Chili |
| 2 Dosen | Tomaten |
| 1 kg | Putenfleisch |
| 1 Schuss | Öl |
| 1 Prise | Oregano |
| 1 Prise | Salz |
| 1 EL | Margarine (für die Form) |
| 200 g | Käse (gerieben) |
| 300 g | Sauerrahm |
| 1 EL | Chilisauce |
| 8 Stk. | Tortillas |

## Zubereitung

1. Für die **Enchiladas** zuerst die Knoblauchzehe und die Zwiebel abziehen und fein hacken. Die Chilischote ebenfalls fein hacken. Die Dosentomaten abtropfen lassen, den Saft auffangen. Tomaten klein schneiden und Putenfleisch in mundgerechte Würfel schneiden.

2. Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Zwiebeln darin goldgelb anrösten, Fleischwürfel zufügen. Mit Oregano und Salz würzen, Tomatensaft einrühren. Bei geringer Temperatur um die 15 Minuten köcheln lassen. Knoblauch, Chili und Tomaten unterrühren, weitere 5 Minuten garen lassen.

3. Backofen auf 180 Grad vorheizen. Eine Auflaufform ausfetten. Geriebenen Käse und Sauerrahm in eine Schüssel geben, verrühren, mit Salz würzen. Putenmischung aus der Pfanne nehmen, unterheben.

4. Die Tortillas in die Pfanne legen und heiß werden lassen. Die Füllung auf den Tortillas verteilen, Enden einklappen und einrollen. In die Auflaufform legen (Naht nach unten). Mit Chilisauce übergießen und etwa 20 Minuten lang backen.

## Tipp

Die Enchiladas schmecken auch mit Hühnerfleisch sehr gut. Dazu passt ein gemischter Salat.