

# ÜBERBACKENE TORTILLAWRAPS

## ENCHILADAS DE POLLO

Rezept von [www.daskochbuch.eu](http://www.daskochbuch.eu)



### Zutaten:

- 8 Tortilla Wraps

#### Füllung:

- 600 g Hühnerbrustfilets
- 2 Knoblauchzehen
- 1 Zwiebel
- 1 grüner Paprika
- 1/2 Dose Maiskörner
- 1/2 Dose geschälte Tomaten
- 1 Chilischote, entkernt
- 1/8l Gemüsesuppe
- 2EL Ajvar (Paprikamus)

#### Sauce:

- 1 1/2 Dosen geschälte Tomaten
- 1 EL Ajvar (Paprikamus)
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 1 Chilischote, entkernt
- 1/8l Gemüsesuppe
- Kreuzkümmel (Cuminum)

- 150 g geriebener Käse
- etwas Öl
- Salz
- Pfeffer

### Zubereitung:

Zwiebeln und Knoblauchzehen für Füllung und Sauce schälen und fein hacken. Die entkernten Chilischoten sehr fein schneiden. Paprika waschen, das Kerngehäuse entfernen und in Streifen schneiden. Tomaten aus den Dosen nehmen (Sauce noch aufbewahren) und in Stücke schneiden. Hühnerfleisch schnetzeln.

Für die Füllung das kleingeschnittene Fleisch in etwas heißem Öl goldbraun anrösten, 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen dazugeben, mitrösten danach Paprikastreifen und 1 kleingeschnittene Chili zugeben, verrühren und ein paar Minuten durchrösten. Tomatenstücke (1/2 Dose) und abgetropfte Maiskörner zum Fleisch geben, 2 EL Ajvar einrühren, mit Gemüsesuppe aufgießen, mit Salz und Pfeffer würzen und ca. 10 Minuten auf kleiner Flamme köcheln lassen. Die Flüssigkeit soll am Ende nahezu verkocht sein.

Für die Sauce etwas Öl in einem Topf erhitzen, 2 Zwiebeln und 2 Knoblauchzehen darin glasig rösten, Tomatenstücke (1 1/2 Dosen) und die aufbewahrte Tomatensauce, 1 EL Ajvar, 1 kleingeschnittene Chilischote und Gemüsesuppe zufügen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen und ca. 10 Minuten einkochen lassen. Falls noch sehr große

Tomatenstücke in der Sauce sind mit dem Stabmixer ein wenig zerkleinern.

Backofen auf 220° Ober-/Unterhitze vorheizen.

Tortilla Wraps mit Füllung belegen, einrollen und in einer mit Öl bepinselten Auflaufform nebeneinander schichten. Mit Tomatensauce übergießen, mit geriebenem Käse bestreuen und im Backrohr ca. 20 Minuten überbacken bis der Käse goldbraun ist.

Enchiladas de pollo mit grünem Salat und Sour Cream, Reis oder frischem Weißbrot servieren.