

# Enchiladas

von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

1. Poulet in der heissen Bratbutter anbraten, Zwiebel und Knoblauch mitdünsten. Pfanne von der Herdplatte nehmen, würzen, Kräuter begeben.
2. Ofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (Heissluft/Umluft 180°C) vorheizen.
3. Auf die Tortillas je 1 EL Tomatensauce und 1 EL Käse verteilen, Pouletmischung, Chilischoten, Bohnen, Maiskörner darauf geben. Tortillas satt rollen und in die eingebuttrte Form legen. Restliche Sauce und restlicher Käse darüber verteilen.
4. Auf der zweituntersten Rille des vorgeheizten Ofens 20 Minuten backen.
5. Crème fraîche dazu servieren.

Quelle: [https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2017\\_DIVE\\_25/enchiladas/](https://www.swissmilk.ch/de/rezepte-kochideen/rezepte/SM2017_DIVE_25/enchiladas/)

1.0 kg Poulet	Pouletgeschnetzeltes
20 g Bratbutter	
400 g Zwiebel	gehackt
4.0 Stück Knoblauchzehen	gehackt
* 25 g Peterli	gehackt
20 Stück Tortillas	Soft Tortillas (ca. 20 cm Ø)
1.0 kg Tomatensauce Napoli	scharfe Tomatensauce aus dem Glas, z.B. Arrabiata
300 g Reibkäse	
22 g Chilischoten	frische in Ringe
450 g rote Bohnen	Kidney-Bohnen
450 g Mais	
450 g Crème fraîche	

\* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g