

Flamm-Enchiladas

4 Personen 45 Minuten

ZUTATEN

400 g Putengeschnetzeltes oder Hähnchengeschnetzeltes
1 rote Paprika
1 Zucchini
1 kl. Dose Mais
1 Dose gehackte Tomaten
200 g Creme fraîche
2 TL Flamm drauf!*
200 g geriebener Käse
4 TL Gyros Gaudi*
2 TL Potato Paul*
4 TL Schalotten Creme*
1 EL Tomatenmark
Bratlust*
8 Weizentortillas

*Original Edelschmau

ZUBEREITUNG

as Putengeschnetzelte mit einer Marinade aus Gyros Gaudi, Schalotten Creme, Potato Paul und ratlust für ca. 2 Std. einlegen.
reme fraîche mit 2 TL Flamm drauf! verrühren und ziehen lassen.

aprika und Zucchini klein schneiden.
as Putengeschnetzelte in einer Pfanne anbraten und herausnehmen. Nun die Paprika und ucchini in der Pfanne anbraten und die gehackten Tomaten, Mais, Tomatenmark und das ähnchenfleisch zugeben, kurz aufkochen, danach etwas abkühlen lassen.

ortilla auf einen großen Teller legen und mit 1 TL der Creme fraîche-Flamm drauf! Mischung estreichen, 2-3 EL der Puten-Gemüse Füllung und 1 EL geriebenen Käse darauf verteilen, nrollen und in eine gefettete Auflaufform legen.
estliche Creme fraîche Mischung auf die Tortillas streichen, mit Käse bestreuen und ca. 20-25 inuten bei 200 Grad Ober-/Unterhitze im Backofen überbacken.

selbstständiger Berater
EDELSCHMAUS
kochen mit Herz