

## Hühnchen Enchiladas



Menge	Zutaten	Zubereitung
600 g	Hühnerbrust	In 1-2 cm Würfel schneiden
4	Frühlingszwiebeln	Gemüse waschen, putzen und in etwa 1 cm große Stücke schneiden. Tomaten in eine extra Schüssel geben.
½	Paprikaschote rot	
½	Paprikaschote gelb	
½	Paprikaschote grün	
400 g	Tomaten	Das Öl in einer Pfanne erhitzen und Fleisch kräftig anbraten. Dann Paprika und Zwiebeln zugeben und kurz mit anbraten. Tomaten, Mais, Chilibohnen und Gewürze zugeben, ca. 15 Minuten köcheln lassen. Kräftig abschmecken!  Auflaufform mit Butter einfetten und Ofen auf <b>200 °</b> vorheizen.
4 EL	Öl	
1 Dose	Mais (285g)	
1 Dose	Chilibohnen	
bis 1 EL	Chilipulver	
1 EL	Paprikapulver	
1/2 EL	Kreuzkümmel	
½ TL	Oregano	
½ TL	Koriander	
1 TL	Salz	
etwas	Pfeffer	
8-12	Tortillas (je nach Größe)	Tortillas jeweils mit 1 EL Creme Fraiche bestreichen, 3- 4 EL Füllung darauf verteilen, mit 1 EL Käse bestreuen, aufrollen und in die Auflaufform setzen. Die restliche Soße darüber geben, mit dem übrigen Käse bestreuen und <b>10-15 Minuten überbacken</b> bis der Käse geschmolzen ist.
1 Becher	Creme Fraiche	
300 g	Käse, gerieben	