Enchiladas mit Pouletgeschnetzeltem, Käse, Mais und Tomaten

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 kleine Dose Mais, ½ Bund Koriander, 100 g Tilsiter, 1 Becher saurer Halbrahm, Pfeffermühle, Paprika, Olivenöl, 300 g Pouletgeschnetzeltes, 1 mittlere Dose Pelati, Paprika, Chili, Tabasco, Curry, 1 Hdv. Thymianzweiglein, 4 Enchiladas, Butter

Die Vorbereitung:

Zwiebel schneiden. Mais spülen und Koriander hacken, Tilsiter reiben.
Sauren Halbrahm *mit der Hälfte des Korianders* verrühren und mit Pfeffer und Paprika (allenfalls etwas Knoblauch) schön scharf machen. Bis zum Servieren kühl stellen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Pouletgeschnetzelte und Zwiebel unter Rühren braten, bis das Fleisch schön gebräunt ist. Mais und Pelati zugeben und mit Pfeffer, Paprika, Chili, Tabasco und Curry rassig würzen. Restlichen Koriander und Thymianzweiglein dazu legen.
Die Enchiladas auslegen und die Füllung (Thymianzweiglein entfernt) darauf ausstreichen und aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten in eine mit Butter ausgepinselte Gratinform setzen. Tilsiter darüber streuen.

Das Gratinieren:

Im auf 200° vorgeheizten Ofen 10 Minuten, bis der Käse goldbraun ist.

Die Vollendung:

Sauren Halbrahm zu den Enchiladas servieren.