Poulet-Enchiladas mit Pelati

La Mise en Place:

1 Zwiebel, 1 Knoblauchzehe, 1 mittleren Dose Pelati, ½ TL Tabasco, Pfeffermühle, ½ TL Zimt, 1 kleine Dose Maiskörner, 1 Karotte, 100 g Tilsiter, Olivenöl, 300 g Pouletgeschnetzeltes, 6 Enchiladas, 1 Hdv. Schnittsalat, 2 EL Crème fraîche, Butter

Die Vorbereitung:

Zwiebel und Knoblauch fein schneiden. In einen Topf geben und mit den Pelati aufkochen. Die Sosse mit Tabasco, Pfeffer und Zimt bestreuen. Rund 30 Minuten zugedeckt köcheln. Maiskörner spülen und die Karotte in feine Stängelchen schneiden. Tilsiter reiben.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Fleisch darin rundum gut durchbraten. Herausnehmen. Maiskörner und Karotte in derselben Bratpfanne 5 Minuten braten. Wenig Wasser beigeben und in weiteren fünf Minuten weich köcheln. Mit Pfeffer bestreuen.

Die Enchiladas auslegen und mit Tomatensosse, Poulet, Gemüse und Schnittsalat belegen. Crème fraîche darauf setzen und einwickeln. Mit der Nahtseite nach unten in eine mit Butter ausgepinselte Gratinform geben. Tilsiter darüber streuen oder mit einigen Scheiben Raclettekäse belegen.

Das Gratinieren:

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

Die Vollendung:

Mit Crème fraîche servieren.