Enchiladas mit Pouletgeschnetzeltem, Reis und Mais Carrramba, schmeckt das gut!

La Mise en Place:

1 rote Peperoni, 1 Zwiebel, 1 Bund Koriander, 100 g Alpkäse, 1 kleine Dose Mais, Olivenöl, 300 g Pouletgeschnetzeltes, 50 g weisser Reis, Pfeffermühle, Paprika, Curry, 1 Glas Tomatensosse für Enchiladas (medium), 3 dl Bouillon, 4 Enchiladas, Butter

Die Vorbereitung:

Peperoni in Würfelchen, Zwiebel und Koriander fein schneiden. Alpkäse reiben und Mais spülen.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen und das Pouletgeschnetzeltes und Zwiebel unter Rühren braten, bis das Fleisch goldbraun ist. Reis zugeben und weitere drei Minuten rührbraten. Pfeffer, Paprika und Curry darüber stäuben, Tomatensosse und Bouillon angiessen und 15 Minuten offen köcheln.
Peperoniwürfelchen und Mais zugeben, gut umrühren und fünf Minuten köcheln. *Die Hälfte des geriebenen Käses* und Koriander zugeben.
4 Enchiladas im Ofen drei Minuten erwärmen, auslegen, die Füllung darauf ausstreichen und aufrollen. Mit der Nahtseite nach unten in eine mit Butter ausgepinselte Gratinform geben. Den restlichen Käse darüber streuen.

Das Gratinieren:

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

Die Vollendung:

Restliche Füllung dazu servieren.

Alternativen und Varianten:

Wer's gerne rassig mag: die scharfe Sosse wählen!