Enchiladas mit Pouletstreifen und Peperoni
Fiesta mexicana!

Ziehen lassen:

15 Minuten

La Mise en Place:

½ Bund Oregano, 1 Knoblauchzehe, 3 EL Limesaft, Kreuzkümmel, 2 Pouletschnitzel, 1 Zwiebel, 1 rote Peperoni, 1 grüne Peperoni, Kopfsalat, Cherrytomätchen, Olivenöl, Pfeffermühle, Thymian, Olivenöl, 4 Tortillas, 1 Glas Tomatensosse für Enchiladas

Die Vorbereitung:

Oregano und Knoblauch hacken. In einer Schüssel Limesaft, Oregano, Kreuzkümmel und Knoblauch gründlich vermischen. Pouletschnitzel in Streifchen schneiden und in der Mischung 15 Minuten ziehen lassen.
Zwiebel fein hacken und beide Peperoni in schmale Streifen schneiden. Einige Blätter Kopfsalat zerzupfen und Cherrytomätchen halbieren.

Die Zubereitung am Herd:

In der Bratpfanne Olivenöl erhitzen. Zwiebel und Peperoni zugeben und unter Rühren so lange garen, bis das Gemüse knusprig-zart ist. Mit Pfeffer und Thymian bestreuen. In der zweiten Bratpfanne Olivenöl erhitzen, die Pouletstreifen aus der Marinade heben und unter Rühren acht Minuten schön kross braten. Mit Pfeffer bestreuen.

Das Backen:

Tortillas in Alufolie wickeln und bei 180° im Ofen 12 Minuten lang erhitzen.

Die Vollendung:

Zum Servieren die warmen Tortillas mit Fleisch, Zwiebel, Peperoni, Kopfsalat, Cherrytomätchen und Tomatensosse für Enchiladas füllen und aufrollen.

Alternativen und Varianten:

Enchiladas in eine Gratinform setzen, mit einigen Scheiben Raclettekäse, mit Paprika bestreut, belegen und überbacken, bis der Käse schöne braune Fleckchen hat. Die Tomatensosse dazu servieren!