Hühnchen-Enchiladas mit Pizza & Pasta-Käse und Butter

> 30 Min.

Normal

Zubereitung

1. Für die Soße zuerst die Butter in einem Topf zergehen lassen und mit etwas Mehl andicken. Anschließend grünen Chili, Dosentomaten und Hühnerbrühe hinzugeben und für ca. 4 Minuten köcheln lassen. Danach den Sauerrahm kräftig unterrühren.
2. Für die Füllung Hühnchen, Mais, Pizza & Pasta-Käse, Salz und Pfeffer vermengen und ein bisschen der Soße aus Schritt 1 hinzugeben.
3. Die Füllung auf die 4 Mais Tortillas verteilen und anschließend rollen.
4. Als Nächstes ein Großteil der Soße in eine Auflaufform geben, die Tortillas einlegen und den Rest der Soße darüber verteilen.
5. Als Topping haben wir noch etwas Feta, Tomaten und Frühlingszwiebeln darübergestreut.
6. Zu guter Letzt das Ganze bei 190 °C 25 Minuten in den Ofen geben.

Tipp:
Die leckeren Hühnchen-Enchiladas mit Sour Cream und Guacamole servieren.

Zutaten

- 4 Stk. Mais Tortillas

Für die Soße:

- 30g GOLDSTEIG Butter
- 2 EL Mehl
- 2 EL grüner Chili
- 250g Dosentomaten
- 250 ml Hühnerbrühe
- 220g Sauerrahm

Für die Füllung:

- 350g Hühnchen
- 170g Mais
- 100g GOLDSTEIG Pizza & Pasta-Käse
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

Für das Topping:

- 3 EL Feta
- 2 EL Tomaten
- Frühlingszwiebeln

Zum Dippen:

- Sour Cream
- Guacamole