

## Hühnchen in der Rolle: Chicken Enchiladas

VORBEREITEN

15  
Min.

ZUBEREITEN

40  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 8 Enchiladas

2 Hähnchenbrustfilets  
200 ml Geflügel- oder Gemüsebrühe  
1 Zwiebel  
3 grüne Chilis  
250 g Ricotta  
100 g Frischkäse  
250 g geriebener Gouda  
100 g Mais  
1 Esslöffel getrockneter Oregano  
Salz, Pfeffer  
200 ml Enchilada-Sauce  
8 Maismehltortillas

Welche Enchilada-Füllung ist besonders bekannt und beliebt? Richtig, die mit cremigem Frischkäse, Ricotta und saftiger Hähnchenbrust. Die macht aus der überbackenen Maistortilla in Chili-Sauce, echte Chicken-Enchiladas. Ein bisschen gelber Mais und Gouda machen aus der Tex-Mex-Rolle eine wahrhaft runde Sache.

Fertigsauce war gestern: Die feurige Chili-Sauce kannst du dir nach dem [Enchilada-Grundrezept](#) ganz schnell und einfach selber machen.

Wie das Hühnchen beim Kochen saftig bleibt? Die [Tipps zur richtigen Zubereitung von Hähnchenbrust](#) verraten es.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen.

- 2 -

Brühe in einem Topf zum Simmern bringen. Hähnchenbrustfilets hineingeben und ca. 10 Minuten garen, in feine Würfel schneiden.

- 3 -

Zwiebel und Chilis fein würfeln. Zwiebel in Öl glasig dünsten. Chili, Hähnchen und Mais zugeben.

- 4 -

Ricotta, Frischkäse und Oregano verrühren und unter die Hähnchen-Mischung rühren. Kurz auskühlen lassen und 50 g geriebenen Gouda unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen.

- 5 -

Je 2-3 Esslöffel Füllung mittig, als Streifen auf die Tortillas geben. Eine Seite der Tortilla auf die Füllung klappen und zur offenen Seite hin aufrollen. Mit restlichen Tortillas genauso verfahren.

- 6 -

Gerollte Tortillas eng nebeneinander in eine Auflaufform setzen und mit Enchilada-Sauce übergießen. Mit restlichem Gouda bestreuen und im heißen Ofen 20 Minuten backen.