



# Überbackene Tortillas mit Hähnchenfüllung in Käsesoße

Zubereitungszeit: 60 Minuten  
Grundmenge: 4 Personen

## Zutaten Füllung:

- 400 g Hähnchenbrustfilets
- 3 Frühlingszwiebeln
- 1 Knoblauchzehe
- 150 g Champignons, braune
- 1 Paprikaschote, rot
- 1 Paprikaschote, gelb
- 1 Paprikaschote, grün
- 1 TL Gemüsebrühe, instant
- Öl zum Braten
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken



## Zutaten Soße:

- 200 ml Milch
- 200 g Schmand
- 75 g Cheddar, gerieben
- Salz & Pfeffer
- Paprikapulver, edelsüß

## Sonstiges:

- 8 Tortilla Fladen, 20 cm Durchmesser
- 75 g Cheddar, gerieben
- Auflaufform
- Butter für die Form

## Zubereitung:

1. Fleisch in mundgerechte Stücke schneiden
2. Paprikas und Champignons waschen und in Streifen schneiden. Lauchzwiebeln in Ringe schneiden
3. Backofen auf 175°C Umluft vorheizen und Auflaufform Buttern
4. Fleisch in einer Pfanne mit Öl kurz scharf anbraten



5. Mit Salz & Pfeffer würzen, bei Seite stellen und warmhalten
6. Gemüse in die Pfanne geben und kurz andünsten
7. Mit Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer, Paprikapulver und Chiliflocken abschmecken
8. Milch, Schmand und Käse für die Soße in einem Topf erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist
9. Soße mit den Gewürzen abschmecken
10. 1/3 der Soße zum Gemüse geben und Fleisch untermischen
11. Füllung auf die Tortillas verteilen, aufrollen und in die Auflaufform legen
12. Restliche Soße über die Tortillas gießen und mit dem verbliebenen Käse bestreuen
13. Im Ofen ca. 20 Minuten goldbraun backen und direkt servieren

Dazu passt prima ein bunter Blattsalat mit Rohkost.