

Chicken-Burrito

Zubereitungszeit: 60 Minuten

Grundmenge: 6 Burritos

Mengenplanung: 1-1 1/2 Burritos pro Person

Zutaten Füllung:

- 800 g Hähnchenbrustfilets
- 600 g Tomaten, stückige
- 1 Paprikaschote, rot
- 2 Knoblauchzehen
- Salz & Pfeffer
- Chilipulver
- Muskatnuss



Sonstiges:

- Öl zum Braten
- Auflaufform
- 200 g Cheddar, gerieben
- 6 Tortilla Fladen
- Schmandcreme
- Guacamole

Zubereitung:

1. Hähnchenbrustfilets in einer Pfanne scharf anbraten und bei geringer Hitze weiter garen. Alternativ auf dem Grill zubereiten
2. Fleisch in kleine Würfel schneiden und zum Auskühlen bei Seite stellen
3. Paprika waschen, entkernen und in kleine Würfel schneiden
4. Knoblauch schälen und in eine große Pfanne mit etwas Öl pressen. Kurz andünsten.
5. Paprika hinzugeben und kurz mitdünsten. Dann das Fleisch untermischen
6. Mit den Tomaten ablöschen und kräftig würzen. Für ca. 15 Minuten bei mittlerer Hitze köcheln lassen
7. Backofen auf 200°C vorheizen
8. Die Fleischmischung auf die gewünschte Anzahl Fladen aufteilen und mittig vertikal auf die Fladen geben.
9. Fladen jeweils einmal von rechts und links einschlagen und mit den eingeschlagenen Seiten nach unten in die Auflaufform legen
10. Käse über den Fladen verteilen und Burritos ca. 15. Minuten im Ofen backen, bis der Käse die gewünschte Bräune hat

Die Burritos mit der Schmandcreme, Guacamole und etwas Salat servieren.

Für die Schmandcreme:

1 Becher Schmand und 1 Becher Sauerrahm mischen und mit etwas Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.