



## Hähnchen Enchilada



### Zutaten:

350 g Hähnchenfleisch, gekocht  
 250 g Frischkäse  
 1 EL Knoblauchpulver  
 1 TL Chiliflocken  
 2 TL Chili (gemahlen)  
 2 TL Kreuzkümmel, gemahlen  
 225 g Käse, gerieben  
 2 EL Limonensaft  
 115 g Peperoni, geröstet und abgetropft  
 125 ml Tomaten, passiert  
 4 Tortilla Maisfladen  
 2 Tomate(n)  
 1 Bd Frühlingszwiebel(n)  
 1/2 Bd Koriander  
 Salz



Burgvogel Kochmesser Oliva Line



Continenta Schneidebrett aus Akazienholz



Kaiser Teigschaber Kaiserflex



Boska Tapasbrett aus Schiefer, 4er Set

1

Hähnchenfleisch in die Schüssel der KitchenAid Mini Küchenmaschine geben. Schüssel und Knethaken an der Küchenmaschine anbringen. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen und eine Minute lang rühren, bis das Hähnchen geschnetzelt ist.

2

Geriebenen Käse, Frischkäse, Salsa, Limonensaft, Knoblauch, Kreuzkümmel, Chilipulver, Salz und rote Chiliflocken hinzugeben. Den Knethaken durch den Flachrührer ersetzen. Geschwindigkeitsstufe 1 einstellen und 60 Sekunden lang vermengen.

3

Schüsselwände und -boden abschaben. Geschwindigkeitsstufe 4 einstellen und 30 Sekunden lang vermengen.

4

Die in einem Papiertuch eingeschlagenen Tortillas in der Mikrowelle bei hoher Leistung 30 Sekunden lang aufwärmen. Auf eine saubere Arbeitsfläche legen. 125 g Hähnchenfleischfüllung darauf geben und gleichmäßig verstreichen. Fest zusammenrollen. Diese Schritte mit den restlichen Tortillas und der übrigen Füllung wiederholen.

5

Die Teigrollen einzeln mit Frischhaltefolie umwickeln und mindestens 2 Stunden oder über Nacht kaltstellen. Vor dem Servieren aufrollen. An jedem Ende etwa 5 Zentimeter abschneiden.

6

Die Rollen in etwa 2,5 cm große Stücke schneiden. Mit grünen Chilis, Tomaten, Frühlingszwiebeln und Koriander garnieren.

Sie können ganz nach persönlichem Geschmack zwischen milden, mittelscharfen oder sehr scharfen Chilis und Salsa wählen.