

# CHICKEN ENCHILADAS MIT GUACAMOLE & SOUR CREAM

Für 4 Personen

4	Tortillas	1 TL	Kreuzkümmel	200 g	Sour Cream
200 g	Hähnchenbrustfilet	1 TL	Koriander		Chilipulver
2	Knoblauchzehen	1	rote Paprikaschote		Salz
2 Dosen	geschälte Tomaten	50 g	geriebener Käse		Pfeffer
2 EL	Limettensaft	2	Avocados		Öl

## Zubereitung:

### Enchiladas:

Hähnchenbrustfilet abspülen, trocken tupfen und fein würfeln. Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch darin kräftig anbraten. Knoblauch zufügen und glasig dünsten. Paprikaschote würfeln und zusammen mit den Tomaten in die Pfanne geben. Nun mit Gewürzen abschmecken und geschlossenen 15 – 20 Minuten köcheln lassen. Anschließend den Backofen auf 200°C vorheizen.

Die Tortillas kurz in einer Pfanne ohne Fett anbraten, mit dem fertigen Hähnchen befüllen, aufrollen und in eine Auflaufform legen. Nun mit dem geriebenen Käse bestreuen und dann ca. 5 Minuten im Backofen bei 200°C überbacken. Alternativ kann man die Enchiladas auch vorbereiten, kühl lagern und bei Bedarf dann mit Käse bestreuen und für 10 – 12 Minuten im Ofen überbacken.

### Guacamole:

Die Avocados halbieren, entkernen und das Fruchtfleisch mit dem Löffel herauslösen. Grob zerkleinern und Limettensaft, etwas Chilipulver und feingehackten Knoblauch hinzufügen. Jetzt noch mit einer Gabel fein zerdrücken und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Die Guacamole und die Sour Cream in Schüsseln abfüllen und zu der Enchilada reichen.

Guten Appetit