

Tortillas-Rollen mit Poulet und Tomaten

Für 4 Personen

Füllung:

400 g	Pouletbrüstchen, in ca. 1 cm breite Streifen geschnitten Salz, Pfeffer
3 - 4 EL	Sesamsamen Bratbutter oder Bratcrème
4	Fleischtomaten, evtl. geschält, entkernt, in Würfel geschnitten
1	Zwiebel, in feine Ringe geschnitten
1	kleine Knoblauchzehe, gepresst
1 EL	Schnittlauch, geschnitten
¼ TL	Zucker Salz, Pfeffer
150 g	Rezenter Käse (Appenzeller, Gruyére) in Stängelchen geschnitten
8	Wezentortillas, ca. 20 cm Ø
50 g	Käse, gewürfelt
180 g	saurer Halbrahm



Zubereiten: ca. 35 Minuten, überbacken: ca. 20 Minuten

Zubereitung:

Die Pouletstreifen würzen, in den Sesamsamen wenden und in heißer Bratbutter (evtl. portionenweise) kurz anbraten, herausnehmen. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch und Zucker mischen, würzen und mit den Käsestängeli und den Pouletstreifen mischen.

Die Füllung auf die 8 Tortillas verteilen und aufrollen. In die gefettete Auflaufform legen und den restlichen Käse darüberstreuen.

Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15-20 Minuten überbacken. Mit saurem Halbrahm übergießen und servieren.

Tipp:

Für einen schnellen Zmittag lassen sich diese Rollen sehr gut vorbereiten:

Rollen ½-1 Tag im Voraus füllen, in die Form legen. Mit Folie bedeckt im Kühlschrank aufbewahren.

Die Rollen eignen sich auch sehr gut zum Mitnehmen. Allerdings dann die Pouletstreifen unbedingt gut durchbraten. Tortillas füllen wie oben, aber nicht mit Käse überbacken.