

## TORTILLAS CHIKEREKI



 Schwierigkeitsgrad: **Mittel**

 **30 Minuten** Zubereitungsdauer

### ZUTATEN:

Insgesamt benötigst du 250g **Kelly's Mexicanos** und 224g **Kelly's Salsa Dip**

- 600 g Hühnerbrust
- 250 g geriebener Emmentaler
- 4 Tomaten
- 4 Frühlingszwiebeln
- 1 EL Olivenöl
- Salz, Pfeffer

### ZUBEREITUNG:

Hühnerbrust unter kaltem Wasser abspülen, trockentupfen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Die Tomaten waschen und würfeln.

Die Frühlingszwiebeln waschen, putzen und in feine Ringe schneiden.

In einer Pfanne das Olivenöl erhitzen, darin das Fleisch 4 Minuten anbraten. Mit 200 ml Wasser ablöschen und abgedeckt 10-12 Minuten garen.

Den Backofen auf 160 °C Umluft vorheizen.

Das Fleisch auf einem Teller legen 5 Minuten abkühlen lassen. Dann mit zwei Gabeln zerpfücken. Tomaten und Salsa Dip dazu geben und untermischen.

Die Tortillas in eine Auflaufform geben, die Fleischmischung darauf verteilen, mit Käse bestreuen und 6–8 Minuten überbacken.

Auf vier Tellern anrichten, mit Frühlingszwiebeln bestreuen und servieren.