



Tortilla-Rollen

Für 4 Personen

Zubereiten: ca. 35 Minuten

Überbacken: ca. 20 Minuten

1 Bratgeschirr oder Backblech von
ca. 40×28 cm

Butter oder Backpapier für die Form

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

½ Bundzwiebel, in feine Ringe
geschnitten

1 kleine Knoblauchzehe, gepresst

1 EL Schnittlauch, geschnitten

¼ TL Zucker

Salz, Pfeffer

150 g Raclettekäse, in Stängelchen
geschnitten

8 Weizentortillas, ca. 20 cm Ø

50 g Raclettekäse, gewürfelt

180 g saurer Halbrahm

1 Füllung: Poulet würzen, in Sesam wenden und in 2 Portionen in heisser Bratbutter kurz anbraten, herausnehmen. Tomaten, Zwiebel, Knoblauch, Schnittlauch und Zucker mischen, würzen. Mit Käse und Poulet mischen.

2 Füllung auf die Tortillas verteilen, aufrollen. In die vorbereitete Form legen, Käse darüberstreuen.

3 Im unteren Teil des auf 220°C vorgeheizten Ofens 15–20 Minuten überbacken. Mit saurem Halbrahm servieren.

VORBEREITEN

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

■ Nicht überbacken, eignen sich die Rollen zum Mitnehmen: Poulet 4–6 Minuten durchbraten, Tortillas füllen wie oben.