

# REZEPTDIENST

## GASTRONOMIE

### FLAUTAS DE POLLO Y QUESO



#### REZEPT FÜR 10 PERSONEN:

10 Stk.	Mais Tortillas
1,5 kg	Hühnerbrust
120 g	CHILLIE WILLY (Art.-Nr. 38330)
etwas	TOMATINO PEPPERITO (Art.-Nr. 62478)
etwas	CHILIÖL (Art.-Nr. 62415)
200 g	Junge Zwiebeln, fein geschnitten
800 g	Tomatenwürfel
400 g	Cheddar
100 g	Sauerrahm
200 g	Frischkäse
einige	Salat Herzen

# REZEPTDIENST

## GASTRONOMIE



### ZUBEREITUNG:

Tomaten Salsa: 600 g Tomatenwürfel, TOMATINO PEPPERITO, fein geschnittene junge Zwiebeln und CHILIÖL vermischen und kalt stellen.

Hühnerfleisch in Streifen schneiden und mit CHILLIE WILLY marinieren, anbraten und eine kleine Menge von den Tomatenwürfeln dazu geben und fertig braten. Etwas abkühlen lassen und mit geriebenen Cheddar und den in grobe Streifen geschnittenen Salatherzen vermengen.

Mais Tortillas mit der Hühner-Käse-Fülle füllen und fest aufrollen. Mit einem Bindfaden zusammenbinden oder mit einem Holzspieß feststecken. In Öl anbraten bzw. frittieren.

Tomaten Salsa und etwas Frischkäse auf die frittierten Flautas verteilen und mit Sauerrahm bedecken.