

Überbackenes Chili-Hähnchen

Zutaten:

- 5 Tomaten
- 300g Hähnchenbrustfilets
- Salz
- 2 Zwiebeln
- 1 Bund Koriander
- 3 Jalapenos
- 2 TL Tomatenmark
- 2 TL Chilipulver
- 100ml Geflügelbrühe
- 2 EL Öl
- Pfeffer
- 2 handvoll Tortilla-Chips
- 75g Manchego



Zubereitung:

Tomaten mit dem Messer an den Unterseiten jeweils kreuzweise einschneiden und kurz in kochendes Wasser tauchen.

Mit einer Schaumkelle herausheben, kalt abspülen und die Haut abziehen. Tomaten vierteln, entkernen und würfeln. Hähnchenbrustfilet abspülen, trockentupfen und in wenig Salzwasser ca. 15 Minuten garziehen lassen.

Inzwischen Zwiebeln schälen und würfeln. Koriander waschen, trockenschütteln, Blättchen abzupfen und bis auf 1-2 Stiele zum Garnieren grob hacken. Jalapeños abtropfen lassen.

Alles mit Tomatenmark, Chilipulver und Brühe in der Küchenmaschine, in einem Blitzhacker oder mit einem Stabmixer fein pürieren.

Das Öl in einer tiefen Pfanne erhitzen. Das Püree vorsichtig hineingeben und bei mittlerer Hitze 5-7 Minuten unter Rühren kochen. Mit Salz und Pfeffer würzen.

Tortilla-Chips in Stücke brechen und in die Sauce geben. Hähnchenfleisch aus der Garflüssigkeit nehmen und in größere Stücke schneiden.

Sauce in eine Auflaufform geben. Hähnchenstücke darin verteilen. Käse raspeln und darüberstreuen. Im vorgeheizten Backofen bei 225 °C (Umluft: 200 °C; Gas: Stufe 3-4) überbacken, bis der Käse bräunt. Mit restlichem Koriander garnieren und servieren.