

# POULETTASCHE MIT RACLETTEKÄSE



## Für 2 Personen

- 250 g Pouletbrüstchen (Hühnerbrüstchen)
- ¼ TL Salz
- Pfeffer aus der Mühle
- Bratbutter
- Gemüsebouillon
- 350 g frisches Gemüse: nach Belieben Karotten, Zwiebeln, Peperoni, Bohnen usw., in kleine Stücke geschnitten (es kann auch eine Tiefkühl-Gemüsemischung verwendet werden)
- 250 g Seiler Raclettekäse, in kleine Würfel geschnitten
- 4 Stk. Weizentortillas (Fladenbrot)

Fleisch in feine Scheiben schneiden, würzen, in Bratbutter sanft braten. Gemüse in einer genügenden Menge Bouillon knackig dünsten, zum Abtropfen in ein Sieb geben und auskühlen lassen. Käsewürfel dazugeben, alles mischen, auf die Tortillas verteilen, aufrollen. Die fertigen Taschen in Backpapier wickeln und bis zum Servieren kalt stellen. Zum Anrichten die Tortillas mit Papier in der Mitte des auf 150 °C vorgeheizten Ofens 10 bis 15 Minuten erwärmen. Nach Belieben mit dem Papier schräg halbieren und sofort servieren. Die Tortillas können auch durch dicke Omeletten ersetzt werden.

**seiler**  
KÄSE SEIT 1928