



Enchiladas sin Carne

mit Koriander-Limetten-Dip



30-40min



3-4 Personen

Hach, die Tex-Mex-Küche gehört zu unseren Favoriten, denn wir lieben es einfach, allerlei leckere Dinge in Tortillas einzurollen. Und wenn sie dann noch mit Käse überbacken werden, haben wir erst recht nichts dagegen. So wie heute: Wir füllen unsere Teigfladen mit Süßkartoffeln, Paprika und schwarzen Bohnen und überbacken sie im Anschluss mit zartschmelzendem Käse. Zum Eintunken gibt's einen limettigen Koriander-Dip. Mmmh!

Was du von uns bekommst

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Koriander
- 2 rote Paprika
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen gehackte Tomaten
- 1 Dose schwarze Bohnen
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ⁷
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Zitruspresse
- Sieb

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 839kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 80.7g, Eiweiß 29.2g



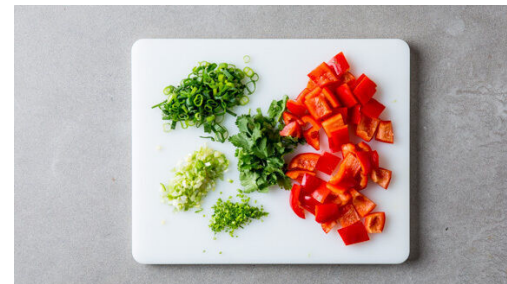
1. Süßkartoffeln rösten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln** in ca. 2cm große Würfel schneiden und auf einem mit Backpapier ausgelegten Backblech mit 2EL Pflanzenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend im Ofen in 12-15Min. goldbraun und gar rösten.



4. Gemüse braten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Die **Paprika** in einer zweiten Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze 2-3Min. anbraten. Die **Bohnen**, die **Süßkartoffelwürfel** und die **restliche Gewürzmischung** 1-2Min. mitbraten, dann das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



2. Gemüse schneiden

Den **weißen und grünen Teil der Lauchzwiebeln** getrennt in feine Ringe schneiden. Die **Korianderblätter** abzupfen und grob schneiden, die **Stängel** fein hacken. Die **Paprika** vierteln, entkernen und grob würfeln.



5. Enchiladas backen

Etwas **Sauce** auf dem Boden einer ausreichend großen Auflaufform verteilen. Das gebratene **Gemüse** auf den **Tortillas** verteilen, dann die **Tortillas** aufrollen und mit der Naht nach unten in die Auflaufform legen. Die **restliche Sauce** und den **Käse** auf den **Enchiladas** verteilen und die **Enchiladas** 5-10Min. goldbraun überbacken.



3. Sauce kochen

Die **weißen Lauchzwiebelringe** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Dann die **1/2 der Gewürzmischung** und die gehackten **Korianderstängel** unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten. Die **gehackten Tomaten** und 3-4EL Wasser hinzugeben und die **Sauce** 3-4Min. bei niedriger Hitze sanft einköcheln lassen.



6. Dip zubereiten

Die **Limettenschale** fein abreiben, dann die **Limette** auspressen. **2-3EL Crème fraîche**, die **1/2 der Korianderblätter**, **1TL Limettenschale**, **1-2EL Limettensaft** pürieren, dann die **restliche Crème fraîche** unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Enchiladas** mit den **übrigen Lauchzwiebeln** und dem **Koriander** garnieren und mit dem **Dip** servieren.