



RESHOOT Vegetarische Gemüse-Bohnen-Enchiladas

mit Käsesauce und Koriander



ca. 40min



3-4 Personen

Es geht mal wieder käsig zu im Hause Marley Spoon! Und dafür sind wir wirklich alle zu haben, oder? Wir bereiten uns heute ein paar schöne Enchiladas zu, die es ja nun mal so an sich haben, dass sie mit Käse überbacken werden. Statt ihn aber einfach nur darüberzustreuen, haben wir uns heute etwas besonders Nettes einfallen lassen, denn wir köcheln uns fix eine Käsesauce, mit der wir die Gemüse-Bohnen-Tortillas übergießen.

- 2 Zwiebeln
- 2 grüne Paprika
- 2 Karotten
- 20g Koriander
- 2 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Knoblauchzehen
- 400g passierte Tomaten
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 400ml Béchamelsauce ^{1,2}
- 100g junger Gouda, gerieben ²

- 4EL Butter ²
- Salz und Pfeffer
- Zucker

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Messbecher
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 910kcal, Fett 35.7g,
Kohlenhydrate 109.5g, Eiweiß 29.8g



Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und grob würfeln. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Karotten** ggf. schälen, längs vierteln und in dünne Scheiben schneiden. Die **Korianderstängel** fein schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2-3EL Tomatensauce in einer großen Auflaufform verteilen. **1 Tortilla** mit $\frac{1}{8}$ **der Gemüse-Bohnen-Mischung** belegen. Die Enden einschlagen, die **Tortilla** aufrollen und mit der Nahtseite nach unten in die Auflaufform geben. Den Vorgang mit **7 weiteren Tortillas** wiederholen, zum Schluss die **restliche Sauce** über die **Enchiladas** gießen. Ggf. eine zweite Auflaufform verwenden.



Die **Zwiebeln**, die **Paprika** und die **Karotten** in einer großen Pfanne mit 2EL Butter und 1TL Salz bei mittlerer bis starker Hitze 5-7Min. anbraten, bis das **Gemüse** weich ist. Die **Bohnen**, die **Gewürzmischung** und die **Korianderstängel** unterrühren und ca. 2Min. erhitzen. Das **Gemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den Topf auswischen und die **Béchamelsauce** unter stetigem Rühren bei mittlerer Hitze 2-4Min. sanft erwärmen. Den **Käse** einrühren und schmelzen lassen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Den **Knoblauch** in einem mittelgroßen Topf mit 2EL Butter bei mittlerer Hitze ca. 2Min. anbraten, dann die **passierten Tomaten** mit 1 kräftigen Prise Zucker hinzufügen. Die **Sauce** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Käsesauce** auf den **Enchiladas** verteilen und im Ofen 12-15Min. backen, bis der **Käse** goldbraun ist, dann ca. 5Min. abkühlen lassen. Die **Korianderblätter** abpfeifen und die **Enchiladas** mit dem **Koriander** garniert servieren.