



Vegetarische Enchiladas

mit cremigem Koriander-Lauchzwiebel-Dip



30-40min



3 Portionen

Die Tex-Mex-Küche gehört zu unseren Favoriten, denn wir lieben es, allerlei leckere Dinge in Tortillas einzurollen. Wenn sie dann noch mit Käse überbacken werden, haben wir erst recht nichts dagegen. Heute kommen Süßkartoffeln, Paprika und schwarze Bohnen und in die Füllung. Zum Eintunken gibt's einen cremigen Dip mit Koriander. Mmh! Das Rezept ergibt 3 bzw. 6 Portionen.

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Lauchzwiebel
- 10g Koriander
- 1 Paprika
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 200g passierte Tomaten
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Becher Crème fraîche ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

- Backofen und Auflaufform
- Backblech und Backpapier
- 2 große Pfannen
- Sieb

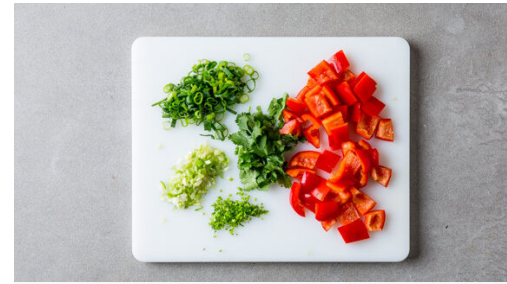
Energie 848kcal, Fett 45.5g,
Kohlenhydrate 79.3g, Eiweiß 23.9g



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 Prise Salz und Pfeffer vermengen. Anschließend im Ofen in 12-15Min. goldbraun und gar rösten.



Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, abspülen und abtropfen lassen. Die **Paprika** in einer zweiten Pfanne mit 1 EL 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.



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



Etwas **Sauce** auf dem Boden einer ausreichend großen Auflaufform verteilen. Das gebratene **Gemüse** auf die **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.



Die **weißen Lauchzwiebelringe** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl bei mittlerer Hitze ca. 1Min. anbraten. Dann die **½ der Gewürzmischung** und die gehackten **Korianderstängel** unterrühren und ca. 30Sek. mitbraten. Die **passierten Tomaten** und 1-2EL Wasser hinzugeben und die **Sauce** 3-4Min. bei niedriger Hitze sanft einköcheln lassen.



Die **Crème fraîche** mit der **½ der Korianderblätter** und der **½ der grünen Lauchzwiebelringe** verrühren und den **Dip** mit Salz und Pfeffer abschmecken. Die **Enchiladas** mit dem **übrigen Koriander** und den **übrigen Lauchzwiebeln** garnieren und mit dem **Dip** servieren.