



Veggie-Enchiladas mit High-Protein-Tortillas

und cremigem Koriander-Lauchzwiebel-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 High-Protein-Teigfladen mit Süßkartoffeln, Paprika und Bohnen und überbacken sie im Anschluss mit zartschmelzendem Käse. Dazu gibt's einen cremigen Dip mit Koriander. Mmmh!

- 2 Süßkartoffeln
- 2 Lauchzwiebeln
- 10g Koriander
- 2 Paprika
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 400g passierte Tomaten
- 1 Dose schwarze Bio-Bohnen
- 8 High-Protein-Tortillas ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 1 Becher Crème fraîche ²

- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

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

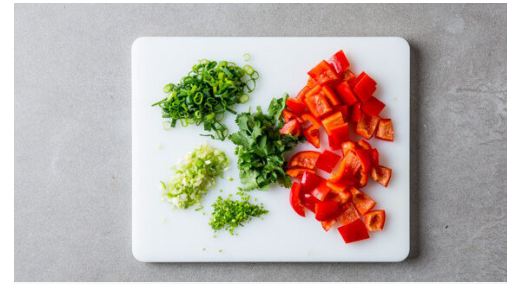
Energie 858kcal, Fett 46.6g,
Kohlenhydrate 67.3g, Eiweiß 34.2g



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.



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



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.



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.



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** 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.