



Gemüse-Enchiladas mit Käse

gefüllt mit Süßkartoffeln und Bohnen



30-40min



4 Portionen

Enchiladas sind gefüllte und gerollte Tortillas, die mit Sauce bedeckt und im Ofen gratiniert werden. Klingt nach Comfortfood? Ist es auch. Besonders in unserer köstlichen Veggie-Variante mit schwarzen Bohnen, Zucchini und Süßkartoffeln. Nicht nur das Essen macht hier Spaß, denn auch die Zubereitung ist eine unterhaltsame Angelegenheit für die ganze Familie. Köcheln, füllen, rollen, Spaß haben und vor allem: genießen!

Was du von uns bekommst

- 2 Knoblauchzehen
- 2 Zucchini
- 2 Süßkartoffeln
- 2 Dosen schwarze Bio-Bohnen
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Dosen Bio-Tomatenmark
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 200g junger Gouda, gerieben ²

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen und Auflaufform
- große Pfanne
- Sparschäler
- Messbecher
- Sieb

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

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 723kcal, Fett 27.9g, Kohlenhydrate 80.0g, Eiweiß 30.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Knoblauchpresse drücken. Die **Zucchini** in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Süßkartoffeln** schälen und ebenfalls in ca. 1cm große Würfel schneiden. Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen.



2. Gemüse braten

Die **Zucchini** und die **Süßkartoffeln** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze in 6-8Min. goldbraun braten. Die **Bohnen**, die **Gewürzmischung** und den **Knoblauch** zugeben und 30Sek.-1Min. mitbraten, dann das **Tomatenmark** und 160ml Wasser einrühren und 5-7Min. köcheln lassen, ggf. mehr Wasser zugeben. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Tortilla füllen

1 Tortilla auslegen und $\frac{1}{4}$ der **Gemüsemischung** daraufgeben, dann die Seiten einklappen und der Länge nach aufrollen. Die entstandene **Enchilada** mit der geschlossenen Seite nach unten in einer großen Auflaufform platzieren.



4. Enchiladas fertigstellen

Mit **7 weiteren Tortillas** genauso verfahren, sodass insgesamt **8 Enchiladas** entstehen. Die **Enchiladas** in der Auflaufform mit dem **Käse** bestreuen und mit je 1 Prise Salz und Pfeffer würzen.



5. Enchiladas backen

Die **Enchiladas** im Ofen ca. 15Min. backen, bis der **Käse** geschmolzen und goldbraun ist. Die **Gemüse-Enchiladas** kurz abkühlen lassen und servieren.



6. Hier verkommt nichts

Falls du nicht die gesamte Gemüsemischung zum Füllen der Tortillas benötigst, kannst du die Reste auch zusammen mit dem Käse auf die Enchiladas geben und sie damit überbacken.