



Enchilada verdura

- **Küche:** Mexikanisch
- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4-8
- **Vorbereitungszeit:** 20m
- **Zubereitungszeit:** 20m
- **Fertig in** 40m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '40', 'cook_time' : '20m', 'prep_time' : '20m', 'servings' : '4-8', 'yield' : " });
```

Der beliebte, fleischlose, mexikanische Klassiker

Zutaten

- 8 große Tortillas aus dem Supermarkt
- 1 kleine Zucchini in Würfeln
- 1 kleine Aubergine in Würfeln
- 1 kleine, rote Paprikaschote in Würfeln
- 1 kleine Chili Schote, fein gewürfelt
- 2 mittelgroße Tomaten in Würfeln
- 1 Dose geschälte, italienische Tomaten
- 1 kleine Dose Mais
- 1 kleine Dose Kidney Bohnen
- 1 Becher Creme fraiche, 1 Becher saurer Rahm
- 50 g geriebenen Käse
- 3 El Olivenöl
- Salz und Pfeffer aus der Mühle, Zucker und Rotweinessig

Zubereitungsart

Schritt1

Schritt2

Die Dosentomaten kurz erhitzen und mit dem Stabmixer grob pürieren. Mit etwas Zucker, Salz, Pfeffer und Rotweinessig abschmecken.

Schritt3

Das fein gewürfelte, frische Gemüse mit Chili in Olivenöl scharf anbraten, salzen, pfeffern.

Schritt4

Die Tortillas auslegen und mit nicht zu viel von dem Gemüse füllen. Etwas Tomaten Sauce und saure Sahne oder Creme fraiche darüber geben.

Schritt5

Aufrollen und in eine gefettete Auflaufform, dicht an dicht legen. Wieder etwas Tomaten Sauce darüber verteilen und mit Creme fraiche überziehen.

Schritt6

Mit geriebenem Käse bestreuen und für 18 min. in den auf 200 ° C vorgeheizten Backofen schieben.

Rezeptart: Vegetarisch **Tags:** fleischlos

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/enchilada-verdura/>