

Enchiladas



Zutaten für vier Personen:

6 Tortillas
600 g Rinderhackfleisch
1 große Zwiebel
2 EL neutrales Öl
Salz, Pfeffer aus der Mühle
1 Dose Chili-Bohnen
2 Prisen Chili-Gewürz
2 Prisen Kreuzkümmel
1 gelbe und 1 rote Paprika
6 Scheiben Cheddar-Schmelzkäse

Garnitur:

1/4 eines Eissalates
150 g Crème fraîche
1 1/2 große Fleischtomaten

1. Zwiebel schälen und nicht zu grob würfeln.
2. Paprika waschen, halbieren, entkernen, in Streifen schneiden.
3. In eine große beschichtete Pfanne 2 EL neutrales Öl geben und Zwiebel glasig anbraten.
4. Hackfleisch zugeben, zerpfücken, krümelig braten, salzen und pfeffern, viel rühren.
5. Bohnen zugeben, auf milder Hitze schmoren lassen. Insgesamt ca. 30 Minuten.
6. Mit Salz, Pfeffer, Chili-Gewürz, Kreuzkümmel abschmecken.

7. Jede Tortilla mit ca. 100g Hackfleisch, einer Scheibe Käse und gelben und roten Paprika-Streifen füllen. In eine backofengeeignete Form setzen und ca. 20 Minuten bei 160° backen.

8. Alternativ je 2 gefüllte Tortillas auf einen Teller platzieren und etwa 2 min bei 600° in der Mikrowelle erhitzen. Dann bleiben die Tortillas weich.

9. Teller mit geschnittenem Eissalat, Paprikastreifen und einem Klecks Crème fraîche garnieren.

Variante:

Alternative Füllung mit geschnetzelter Hähnchenbrust anstelle Hackfleisch.

Hinweise:

Pro Person rechnet man ca. 1,5 Rollen. Dazu reicht man mexikanisches Bier (Corona) mit Limonenschnitz.

Im Original werden Mais-tortillas verwendet, wir bevorzugen weiche Weizen-tortillas.

Schlagworte:

leicht, Zubereitung ca. 15 min, Gesamtzeit ca. 60 min, Hauptspeisen, Fleisch, Hackfleisch, mexikanisch

Rezept und Foto: Walter Stand 07.01.2024