



# 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/>