vegetarische Enchiladas

vegetarische Enchiladas

1 Paprika, gewürfelt

1 Zucchini, gewürfelt

1 kleine Zwiebel, gehackt

1 Dose Don Enrico Kidney Beans in Chilli Sauce

1 Dose Mais (klein)

3 Teelöffel Don Enrico Chili con Carne Mix

Etwas Öl

Gesamtzeit: 50 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 3 Portionen

Für die Sauce:

1 Glas Don Enrico Bio Tomato Salsa

Außerdem:

6 Stück(e) Don Enrico Multigrain Wrap Tortillas

150 g geriebener Käse

Nach Belieben Don Enrico Garlic Chili Sauce hot

Optional:

frischer Koriander

Frühlingszwiebeln

Sour Cream

vegetarische Enchiladas

1.

Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. Zwiebel kurz anschwitzen, dann Paprika und Zucchini dazugeben und 5–7 min. anbraten. Kidneybohnen in Chili Sauce und Mais hinzufügen. Mit dem Chili con Carne Mix würzen, etwas Wasser dazugeben und alles gut vermengen. Kurz köcheln lassen.

Mit der Hälfte der Tomato Salsa leicht den Boden einer Auflaufform bedecken. Die Tortillas mit der Gemüsefüllung füllen, aufrollen und in die Auflaufform legen. Die restliche Salsa darüber verteilen.

Mit Käse bestreuen und bei 180 °C Ober-/Unterhitze ca. 20 min. backen, bis der Käse goldbraun ist.

Als Topping passt die Chili Sauce, Koriander, Frühlingszwiebeln und Sour Cream.