



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Enchiladas mit Hackfleischfüllung

Für die Füllung:

500 g Rinderhackfleisch

1 Zwiebel

2 Knoblauchzehen

1 rote Paprika, gewürfelt

1 Dose Don Enrico Black Beans

1 Packung Don Enrico Burrito Mix

1 Glas Don Enrico Tomato Salsa

1 Esslöffel Liakada Natives Olivenöl extra 0,5 L

Für die Enchiladas:

8 Don Enrico Corn Wrap Tortillas 8 Mais-Weizentortillas

200 g geriebener Käse (z.B. Cheddar oder Gouda)

Frische Korianderblätter

Sour Cream

Enchiladas mit Hackfleischfüllung

1.

Füllung:

Knoblauchzehe und Zwiebel fein hacken und in einer Pfanne mit Öl andünsten. Dann das Hackfleisch dazugeben und anbraten, bis es durch ist. 200 ml Wasser dazu gießen und den Burrito Mix einrühren. Kurz aufkochen und unter gelegentlichem Rühren ca. 3 min. köcheln lassen.

Die Paprika würfeln und die Bohnen abgießen und abspülen. Zu dem Hackfleisch geben und gut umrühren. Dann die Salsa dazugeben, gut vermischen und die Mischung etwa 5-10 min. köcheln lassen.

Enchiladas zusammenstellen:

Den Backofen auf 180 °C vorheizen. Etwas von Hackfleischmischung auf den Boden einer Auflaufform geben. Jede Tortilla mit einer Portion der Hackfleischfüllung füllen, aufrollen und in die Auflaufform legen.

Die restliche Hackfleischmischung über die gefüllten Tortillas gießen. Mit dem geriebenen Käse bestreuen.

Die Enchiladas im vorgeheizten Ofen etwa 20-25 min. backen. Aus dem Ofen nehmen und vor dem Servieren mit frischen Korianderblättern garnieren. Nach Belieben mit Sour Cream servieren.