

# Enchilada

Der allseits beliebte Mexiko Klassiker.

**Ein Enchiladarezept für ein traditionelles mexikanisches Gericht. Je nachdem in welcher Region man in Mexico unterwegs ist, wird diese Teigtaschen ganz unterschiedlich zubereitet. Es handelt sich dabei um gefüllte, weiche Tortillas aus Maismehl, die mit einer Sauce übergossen werden. Enchiladas sind schnell und unkompliziert zubereitet.**

## Zutaten

- 8 Tortillas
- 450 g Rinderhack
- 1 Eisbergsalat
- 1 Dose Kidney-Bohnen
- 1 Dose passierte Tomaten
- 1 Dose Mais
- 1 Glas Jalapenos in Scheiben
- 4 Knoblauchzehen
- 2 Zwiebeln
- 2 EL Olivenöl
- 3 EL Paprika edelsüß
- 2 TL Currypulver
- 1 TL Zucker
- 1/2 TL Nelkenpulver
- Salz und Pfeffer
- 200 g Hartkäse
- 2 Becher Sour Creme

## Zubereitung

- Das Hackfleisch in eine Schüssel geben. Die Zwiebeln schälen und kleinhacken, den Knoblauch schälen und in kleine Stücke hacken. Alles gut mit den Gewürzen mischen und durchkneten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und in einer Pfanne braten bis der Rinderhack schön bröselig wird. Dann die Kidney-Bohnen waschen und zusammen mit dem Mais und den Jalapenos zugeben und nochmals erhitzen.
- In der Zwischenzeit die Tortillas auspacken in Alufolie wickeln und im vorgeheizten Ofen bei 180 Grad für ca. 10 Minuten erwärmen.
- Die Tortillas mit der Rinderhackmischung und etwas Eisbergsalat belegen und zusammen rollen. Dann in eine Auflaufform legen. Die passierten Tomaten mit Salz und Pfeffer würzen und über das Ganze gießen. Zuletzt den Käse gerieben darüber geben und alles nochmals in den Backofen stellen. Für ca. 10 Minuten backen.
- Das Ganze mit etwas Sour Creme servieren.



Veröffentlicht von Gourmet Magazin

<https://www.gourmet-magazin.de/rezepte/enchilada/>