

Tortillas & Chili Enchiladas



So wird's gemacht:

Für die Tortillas

Trockene Zutaten mischen, Öl und Wasser hinzugeben, zu einem homogenen Teig vermengen, diesen 30 Minuten ruhen lassen. In eine lange Rolle formen, gleichmäßig in 18 Stücke schneiden, zu Bällchen formen und nochmals ruhen lassen. Pfanne gut erhitzen, leicht mit Öl auswischen. Tortilla-Teig jeweils dünn und rund ausrollen. Tortilla in die Pfanne geben, kurz braten und sobald Bläschen nach oben gehen, wenden, auch von der anderen Seite kurz backen. Mit weiteren Bällchen fortfahren. Tortillas können eingefroren werden oder halten gut verpackt im Kühlschrank einige Tage.

Für die Enchilada Sauce:

Zwiebeln in Olivenöl anbraten, mit Gemüsebrühe und Tomaten ablöschen, köcheln lassen. Tomatenmark sowie restliche Zutaten hinzufügen und etwas köcheln lassen, abschmecken und pürieren.

Für die Enchiladas:

Hackfleisch oder Pilze in Olivenöl anbraten, Zwiebel hinzugeben. Paprika fein würfeln und hinzugeben. Die Enchilada-Sauce (etwa die Hälfte) hinzugeben. Köcheln lassen. Nun die Bohnen und Mais hinzugeben und abschmecken. Tortilla flach auf die Arbeitsfläche legen, mit 1-2 Esslöffel der Füllung belegen (in die Mitte), Seiten überklappen und einrollen. In eine ofenfeste, leicht mit Butter eingefettete Form geben. Fortfahren bis die Masse leer ist.

Restliche Enchilada Sauce mit Creme Fraiche, Zitronensaft und Salz vermengen über die Enchiladas geben und mit Käse bestreuen. Im vorgeizten Ofen bei 180°C Umluft etwa 20 Minuten backen.

Einkaufsliste:

Für 18 Tortillas

380g Mehl (+ zum Ausrollen)
1TL Salz
1TL Backpulver
70ml Pflanzenöl
220ml lauwarmes Wasser (evtl. mehr)

Enchilada Sauce

3EL Olivenöl
1 rote Zwiebel
400g gehackte Tomaten
100ml Tomatenmark
1TL gekörnte Gemüsebrühe
1EL Salz
1 TL Pfeffer
1TL Cayennepfeffer
1TL Paprikapulver
½ TL Curry
1TL Kreuzkümmel
½ TL Knoblauchpulver
2EL Zitronensaft
Chili nach Belieben

Enchiladas

Mit Fleisch:

1-2 EL Olivenöl
150g Hackfleisch
1 kleine rote Zwiebel
Ohne Fleisch/mit Pilzen:
1-2EL Olivenöl
150g Pilze
1 kleine rote Zwiebeln

Außerdem:

125g rote Bohnen
125g schwarze Bohnen
100g Mais
1 rote Paprika
Etwas Thymian
Kreuzkümmel nach Belieben

Je ca. 250ml Enchilada Sauce
+ 100ml Creme Fraiche
2EL Zitronensaft
Prise Salz
100g geriebenen Käse