



Enchiladas mit Chili con Carne

Zutaten

- 5 g Chili (frisch)
- 150 g Paprika
- 200 g gemischtes Faschiertes
- 250 g Trinkwasser
- 240 g Kidneybohnen aus der Dose, nicht abgetropft
- 240 g Tortilla aus Weizenmehl
- 100 g Cheddar mind. 50% Fett i. Tr.
- 1 Beutel Maggi Fix für Chili con Carne
- 250 g Sauerrahm
- 2 EL Sonnenblumenöl

Zubereitung

1. Backofen auf 200°C Ober-/Unterhitze (170°C Umluft) vorheizen.
2. Chilischote(n) und Paprikaschoten waschen, Kerne und weiße Innenhäute entfernen und in kleine Würfel schneiden. In einer Pfanne Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Faschiertes zugeben und anbraten. Chili und Paprika zugeben und kurz mitbraten.
3. Wasser zugießen. Maggi Fix für Chili con Carne einrühren und zum Kochen bringen. Kidneybohnen abtropfen lassen, zugeben und heiß werden lassen.
4. Die Masse auf Tortilla-Fladen verteilen. Die Fladen aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Cheddar darüber streuen und im Backofen ca. 5 Min. überbacken bis der Käse geschmolzen ist. Den Sauerrahm zu den Enchiladas servieren.

Nährwerte

Kohlenhydrate	31,99 g
Energie	434,3 kcal
Fett	25,4 g
Eiweiß	18,94 g

🕒 25 Minuten

⊕ 6 Portionen