



Leichter kochen,
besser essen!



hellofresh.de kundenservice@hellofresh.de

KW 05
2016 Teile Deine Bilder mit dem Hashtag #hellofreshgewinnspiel bei uns auf    

Olé: Mexikanische Käse-Enchiladas

mit pikanter Salsa

Enchiladas sind so etwas wie die mexikanische Lasagne: genauso lecker, genauso gut vorzubereiten und genauso einfach zu variieren. Als Füllung passen zum Beispiel auch Bohnen und Mais, beides Favoriten in der mexikanischen Küche. Lass es Dir schmecken!



45 min.



Stufe 1



Tomatenpolpa



Chili, grün



Zwiebel, rot



Limette



Kreuzkümmel



Paprika, rot



Bacon, gewürfelt



Cheddar, gerieben



Weizen-Tortillas



Crème fraîche



Petersilie

Zutaten in Deiner Box	2 Personen	4 Personen
Tomatenpolpa (Dose)	400 g	800 g
Chili, grün	1/2	1
Zwiebel, rot	1	2
Limette	1/2	1
Kreuzkümmel	2 g	4 g
Paprika, rot	1	2
Bacon, gewürfelt	50 g	100 g
Cheddar, gerieben 7)	100 g	200 g
Weizen-Tortillas 1)	4	8
Crème fraîche 7)	150 g	300 g
Petersilie	5 g	10 g

⊕ Ggf. auch für andere
Rezepte verwenden

Allergene

1) Gluten 7) Lactose

Nährwerte pro Person

Kalorien: 872 kcal
Kohlenhydrate: 69 g
Fett: 20 g, Eiweiß: 29 g
Ballaststoffe: 4 g

Gut im Haus zu haben (bei 4 Personen Mengen verdoppeln)

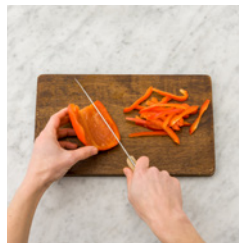
Salz, Pfeffer, Zucker, Olivenöl, Butter (zum Einfetten der Auflaufform)

Was zum Kochen gebraucht wird

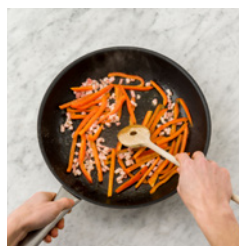
Backofen, feines Sieb, Zitronenpresse, große Pfanne, Küchenpapier, Auflaufform



1 Backofen auf 200 °C Ober-/Unterhitze (180 °C Umluft) vorheizen.



2 Für die Salsa: **Tomatenpolpa** in ein feines Sieb abgießen. **Chili** waschen, halbieren, entkernen und hacken. **Zwiebel** abziehen und hacken. Eine Hälfte der **Limette** entsaften, zweite Hälfte in Spalten schneiden. In einer Schüssel **Polpa**, **Chili**, Hälfte der **Zwiebel** und 1–2 EL **Limettensaft** mischen. Mit **Salz**, **Pfeffer**, **Kreuzkümmel** und 1 Prise **Zucker** abschmecken und alles gründlich verrühren, zur Seite stellen.



3 **Paprika** waschen, halbieren, Kerngehäuse entfernen und in Spalten schneiden. In einer großen beschichteten Pfanne 1 TL **Olivenöl** erhitzen. **Paprika** und **Bacon** zufügen, mit **Salz** und **Pfeffer** abschmecken und ca. 5 Min. anbraten. Anschließend aus Pfanne nehmen und beiseite stellen.



4 Pfanne mit Küchenpapier auswischen und erneut auf dem Herd erwärmen. **Weizen-Tortillas** ohne Fettzugabe darin von jeder Seite ca. 1 Min. anbraten. Dann herausnehmen und **Tortillas** flach auf einem Brett ausbreiten. In der Mitte jeder **Tortilla** ein wenig **Salsa**, ein bisschen **Paprika-Bacon-Mischung**, 1 EL **Cheddar** und ½ EL **Crème fraîche** verteilen.

5 Dann aufrollen und die **Enchiladas** nebeneinander in eine leicht gefettete, feuerfeste Auflaufform legen. Mit dem Rest **Salsa**, **Crème fraîche**, **Zwiebeln** und **Cheddar** bedecken. Dann auf der mittleren Schiene im Ofen 20–25 Min. überbacken, bis der **Cheddar** bräunlich und zerlaufen ist.

6 **Petersilie** waschen, trocken schütteln, Blätter abzupfen und grob hacken.

7 **Enchiladas** nach der Garzeit aus dem Ofen nehmen und auf Tellern verteilen. Mit **Petersilie** bestreuen und zusammen mit den **Limettenspalten** genießen!