Enchiladas mit Hackfleisch

Die Enchiladas mit Hackfleisch sind ein traditionelles mexikanisches Gericht. Mit diesem Rezept gelingt die köstliche Speise.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 30 min

Gesamtzeit: 60 min



Zutaten

1 Stk.	Zwiebel
2 Stk.	Knoblauchzehe
500 g	Faschiertes (Hackfleisch)
2 EL	Olivenöl
250 g	Kidneybohnen (aus der Dose)
600 g	Tomaten gewürfelt (aus der Dose)
2 EL	Koriandergrün (klein gehackt)
	Salz
1 EL	Paprikapulver
1 Prise	Kreuzkümmel (gemahlen)
1 Prise	Chilipulver
8 Stk.	Tortillas
200 g	Käse (gerieben)
80 g	Jalapenas (eingelegt)

Zubereitung

1. Zuerst für die **Enchiladas mit Hackfleisch** die Zwiebel und den Knoblauchzehen schälen und zerschneiden. Brate das Hackfleisch in heißem Öl in einer Bratpfanne Topf krümelig an und gib die Zwiebeln und den Knoblauch dazu. Brate alles goldbraun. Füge die abgetropften Bohnen und Tomaten hinzu und lasse die Mischung bei schwacher Hitze etwa 10 Minuten köcheln. Würze mit Salz, Paprikapulver, gemahlenen Kreuzkümmel und Chili und füge das Koriander grün hinzu.

2. Heize jetzt den Ofen auf 180°C Unter- und Oberhitze vor.

3. Verteile das Hackfleisch auf den Tortillas und belege sie mit etwas Käse und den abgetropften Jalapenas in Ringen. Rolle sie ein und lege sie in eine ofenfeste Backform. Gib die restliche Sauce darüber und streue den restlichen Käse darauf. Backe die Enchiladas im Ofen etwa 25 Minuten goldbraun.

Tipp

Die Echiladas mit Hackfleisch vor dem Servieren mit frischer Petersilie oder Koriander grün bestreuen.