Mexikanisches

Enchilada verdura

Zutaten
für 4 Portionen

8	Tortillas
1	Zucchini
1	rote Paprikaschote
1	Aubergine
400 g	gestückelte Tomaten (aus der Dose)
300 g	Mais (aus der Dose)
300 g	Kidneybohnen (aus der Dose)
200 g	Crème fraîche
200 g	Emmentaler (gerieben)
100 g	Gouda (gerieben)
1	getrockenete Chilischote
	Öl
	Salz
	Pfeffer

Zubereitung

Das Gemüse würfeln und in etwas Öl anbraten, salzen und pfeffern. Die Dosentomaten aufkochen, die Chiloschotte hineinbröseln und ebenfalls salzen und pfeffern.

Die Tortillas mit etwas Crème fraîche bestreichen, dann etwas Gemüse darauf verteilen und anschließend noch etwas von den Tomaten drüber geben. Vor dem Zusammenrollen der Wraps noch eine ordentliche Portion Gouda darauf verteilen.

Die Tortillas in eine Auflaufform geben, mit Crème fraîche bestreichen, Tomaten darüber geben und dann alles mit Emmentaler bestreuen.

Alles für etwa 30 Minuten bei 175 Grad in den Backofen.

Brennwert: 3.585 kJ, 857 kcal · Zeit: 1 Stunde