



Enchiladas mit Chili con Carne

Zutaten

- 1 rote Chilischote(n)
- 150 g rote Paprikaschoten
- 2 gestrichener EL THOMY Reines Sonnenblumenöl
- 200 g Hackfleisch
- 250 ml Wasser
- 1 Beutel Maggi Fix für Chili con Carne
- 240 g Kidneybohnen
- 6 Tortilla(s)
- 100 g Cheddar-Käse, gerieben
- 250 g saure Sahne

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 THOMY Reines Sonnenblumenöl heiß werden lassen. Hackfleisch 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. Die saure Sahne zu den Enchiladas servieren.

Nährwert-Anzeige

Energie	431 Kilokalorien
Protein	19 g
Kohlenhydrate	30 g
Fette	26 g

🕒 25 Minuten

⊕ 6 Portionen