

# Enchiladas mit Feta

## Zutaten für 4 Personen:

- 400 g Rinderhackfleisch
- 1 Dose Chili Bohnen
- 1 Zwiebel
- 1 Paprika
- 200 g Cherry Tomaten
- 1 Bund Frühlingszwiebeln
- 150 g geriebener Feta
- 6 Weizentortillas
- 3 Knoblauchzehen
- Pfeffer, Salz
- 2 TL Öl
- 1 TL Mexican Allrounder



## Zubereitung:

Die Zwiebel und den Knoblauch schälen und fein hacken. Die Paprika entkernen und fein hacken. Die Frühlingszwiebeln in schmale Ringe schneiden. Die Tomaten in sehr kleine Stücke schneiden. Den Feta und kleine Würfel schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Fleisch krümelig anbraten und mit Pfeffer und Salz würzen. Den Knoblauch und die Zwiebel zugeben, die Hitze dann reduzieren. Die Bohnen, inklusive der Tunke, die Tomaten und die Frühlingszwiebeln zugeben. Nach Geschmack mit Pfeffer, Salz und Mexican Allrounder Gewürz abschmecken. Das Ganze etwa 5 Minuten köcheln lassen. Heizen Sie den Backofen auf 200 Grad vor. Ich gebe die Paprika erst jetzt in die Pfanne. Dadurch wird sie kaum gegart und bleibt schön knackig.

Verteilen Sie den Pfanneninhalt auf die Tortillas. Geben Sie die Fetawürfel dazu und rollen die Tortilla zusammen. Legen Sie die Enchiladas in eine Auflaufform und geben Sie etwas von der Füllung und Fetawürfel darüber. Die Enchiladas 10 Minuten im Backofen überbacken. Es sind auch Variationen möglich: Mais, Karotten, Pilze kann man in die Füllung einarbeiten.

Übrig gebliebene Tortilla werden matschig, lassen sich also schlecht verwahren. Machen Sie immer nur soviel Enchiladas, wie gegessen werden. Die Füllung und die Tortillas lassen sich einzeln verwahren. Alle zubereiteten Enchiladas sollten frisch gegessen werden.

Guten Appetit