



# Leckere Enchiladas mit Champignon-Hack-Füllung



## Zutaten

Menge	
200 g	braune Champignons
2	Zwiebeln
	schwarzer Pfeffer, frisch gemahlen
	Kreuzkümmel
6-8	kleine Tortilla-Wraps
2 EL	Öl
2	Knoblauchzehen
1 TL	Zucker
	Oregano
	Chili
400 g	stückige Tomaten aus der Dose
200 g	Cheddar am Stück
1 Dose	Kidneybohnen
	Salz
200 ml	Rinderbrühe
2 EL	Olivenöl
1	gelbe Paprika
2	Frühlingszwiebeln
300 g	Rinderhack
400 g	Schmand

## Rezeptinfo

### Zutaten für 4-6 Portionen

Zubereitungszeit: 40 Min.

pro Portion: 3380 kJ, 808 kcal, 55,9 g Kohlenhydrate, 31,1 g Eiweiß, 52,7 g Fett, 119 mg Cholesterin, 3,8 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: Kosten: € €

## Zubereitung

Läuft euch, wenn ihr an mexikanisches Essen denkt, auch immer direkt das Wasser im Mund zusammen? Dann sind unsere Enchiladas genau das Richtige für dich! Die Tortilla-Wraps werden gefüllt mit Zwiebeln, Knoblauch, Pilzen und Hackfleisch und in eine Auflaufform gelegt und mit einer Tomaten-Bohnen Soße bedeckt. Anschließend wird Schmand und natürlich Cheddar-Käse als Topping auf die Enchiladas gegeben. Mit Frühlingszwiebeln getoppt, sieht das Ganze nicht nur richtig lecker aus, es schmeckt auch genauso lecker. Probiere unsere Enchiladas unbedingt einmal selbst aus, das Rezept ist wirklich super einfach! Also worauf wartest du noch? Los geht's:

### Step 1:

Du schneidest die Zwiebeln, den Knoblauch und die Paprika in feine Würfel, die Pilze kannst du in feine Scheiben schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das Hack hineingeben. Schön krümelig braten, dann die Pilze hineingeben und anschließend die Hälfte der Zwiebeln und des Knoblauchs hinzugeben. Alles kurz mitanschwitzen. Jetzt würzt du alles mit Salz, Pfeffer, Oregano, Chili und Kreuzkümmel.

### Step 2:

Den Backofen heizt du auf 200°C Ober-/Unterhitze vor. Für die Soße gibst du Olivenöl in einen Topf und lässt die restlichen Zwiebel- und Knoblauchwürfel mit den Paprikawürfeln darin anbraten. Die Brühe, die Tomaten sowie die Bohnen hinzufügen und alles für ca. 10 Minuten köcheln lassen. Mit Chili, Salz, Zucker und Pfeffer würzen.

### Step 3:

Den Cheddar grob raspeln. Jetzt kannst du anfangen zu wickeln. Dazu die Wraps mit Hack belegen, dann zusammenrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Dann verteilst du die Tomatensauce darauf und gibst die Hälfte des Schmands sowie den Cheddar-Käse darüber. Das Ganze lässt du im heißen Backofen für ca. 20 Minuten lang knusprig backen. In der Zwischenzeit die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden und die Hälfte davon unter den restlichen Schmand rühren. Den Dip mit Salz und Pfeffer würzen.

### Step 4:

Jetzt kannst du die heißen Enchiladas mit Frühlingszwiebeln bestreuen und mit dem Schmand-Dip servieren.

