



## Einkaufsliste

- 1 Packung EDEKA Wraps
- 1 Zwiebel
- 1 Chilischote
- 1 Packung NATUR PUR Bio Gemischtes Hackfleisch (250 g)
- 2 Mittelgroße Tomaten
- 1 Dose EDEKA Gemüsemais
- 1 Dose EDEKA Kidneybohnen
- 1 Stange Lauch
- 1 Beutel EDEKA Gouda gerieben

# Enchilada

Enchilada sind ein traditionelles mexikanisches Gericht mit Hackfleisch und Gemüse.

## Zutaten für 1 Portion

- 2 Wraps
- 1 halbe Zwiebel
- 1 Chilischote
- 250 g Hackfleisch, gemischt
- 200 g gehackte Tomaten
- 100 g Kidney-Bohnen
- 100 g Mais
- 75 geriebener Käse
- 1 Stange Lauchzwiebel

## Zubereitung

1. Die Zwiebel in Streifen schneiden und mit etwas Öl in einer beschichteten Pfanne anschwitzen. Das Hackfleisch hinzugeben und von allen Seiten gut anbraten. Die Chilischoten halbieren, in feine Streifen schneiden und je nach Belieben das Kerngehäuse mitverwerten. Die gehackten Tomaten, Kidneybohnen und den Mais ebenfalls in die Pfanne geben und alles für circa 20 Minuten unter gelegentlichem Rühren bei geringer Hitze köcheln lassen.
2. Die Hack-Tomatenmasse etwas abkühlen lassen und die Weizen-Wraps damit füllen.
3. Die Wraps in eine Auflaufform oder auf ein Blech legen und mit der restlichen Tomaten-Hack-Sauce beschmieren. Anschließend mit Käse bestreuen und für 10-15 Minuten bei 125°C Umluft knusprig backen.
4. Vor dem Servieren die Enchilada noch mit frisch geschnittenen Lauchzwiebelringen und Mais garnieren.