

# Überbackene Enchiladas

## Zutaten für 3 Portionen:

### Für die Füllung:

- 1 kleine Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Karotte
- 1 Paprikaschote
- 1 EL Olivenöl
- 500 g (gemischtes) Hackfleisch oder ein Fleischersatzprodukt
- 1 Dose Tomaten
- 1 TL Gemüsebrühe
- 4 EL Crème Fraiche
- + Salz, Pfeffer und Paprikapulver

### weitere Zutaten:

- 1 Packung Tortillas
- Streukäse



**Schritt 1:** Zunächst **Zwiebeln, Knoblauch, Karotten** und **Paprika** kleinschneiden. Im Anschluss das **Hackfleisch bzw. Fleischersatzprodukt** anbraten und das **Gemüse** anschließend hinzugeben und 2-3 Minuten mitdünsten. Die Masse mit der **Dose Tomaten** ablöschen und so lange weiterköcheln lassen, bis eine feste Masse entsteht. Mit **Gemüsebrühe, Salz, Pfeffer** und **Paprikapulver** würzen und mit **Crème Fraiche** abschmecken.

**Schritt 2:** Die Masse gleichmäßig verteilen und die **Tortillas** einwickeln. Die gefüllten Tortillas in eine Auflaufform geben und mit **Käse** bestreuen.

**Schritt 3:** Im vorgeheizten Ofen (200°C Ober- und Unterhitze/ 175°C Umluft) etwas 10 Minuten überbacken lassen.

**Guten Appetit!**

