



# Vegetarische mexikanische Enchiladas



## Zutaten für 2 Portionen:

Knorr Kochbox „Mexikanische Enchiladas“

1 Dose rote Bohnen

1 Dose Mais

1 roter Paprika

50 ml Wasser

50 g geriebener Käse

1 halber Becher Joghurt

## Und so geht's:

Den Backofen auf 200 Grad aufheizen.

Die Bohnen mit Wasser abspülen und mit dem Mais und 1 EL Öl kurz anbraten.

Mit der Würzpaste vermischen.

Den Paprika in kleine Würfel schneiden und dazugeben und weiter anbraten.

Mit 50 ml Wasser ablöschen und kurz weiter köcheln.

Die Weizentortillas für 1-2 Minuten in den Ofen geben und erwärmen.

Den Dip-Mix mit dem Joghurt vermischen und in eine Schüssel geben.

In einer Tasse 5 EL heißes Wasser und Tomatenpaste vermischen.

Die Weizentortillas mit der Bohnen-Mais-Paprika-Masse füllen, den geriebenen Käse (ich finde hier übrigens Cheddar am besten, der ist schön würzig) darauf geben, einschlagen und in eine Auflaufform legen.

Die Tomatensoße darüber verteilen und ca. 5 Minuten lang im Ofen backen.