

Rezept

Enchiladas aus Potosi

Ein Rezept von Enchiladas aus Potosi, am 27.04.2024

Zutaten

6 getrocknete Ancho-Chilischoten (mex. Laden oder online)	7 EL Öl
1 Zwiebel	2 große Tomaten
Salz	2 Knoblauchzehen
300 g Möhren	300 g vorwiegend festkochende Kartoffeln
150 g saure Sahne	16 Mais-Tortillas (ca. 15 cm Ø; mex. Laden oder online)
	200 g Feta-Schafskäse

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 60 bis 90 min Dauer: 60 bis 90 min | **Pro Portion** Ca. 735 kcal, 32 g F, 22 g EW, 87 g KH

Zubereitung

1. Die Chilischoten waschen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen und die Chilis darin 5 Min. anbraten. Herausnehmen und in einem kleinen Topf mit 500 ml Wasser bedeckt zum Kochen bringen. Den Herd abschalten und die Chilis zugedeckt 15 Min. ziehen lassen.
2. Inzwischen Tomaten waschen und halbieren. Zwiebel und Knoblauch schälen, Zwiebel halbieren, Knoblauch fein würfeln. In einer Pfanne 1 EL Öl erhitzen, ½ Zwiebel darin anbraten, Tomaten und Knoblauch 2 Min. mitdünsten. Die Tomatenmischung mit den Chilis (Einweichwasser beiseitestellen) im Blitzhacker oder in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab mixen.
3. In einem Topf 1 EL Öl erhitzen, das Tomaten-Chili-Püree mit 1 TL Salz dazugeben und 10 Min. köcheln lassen. 150 ml Chili-Einweichwasser hinzufügen und weitere 5 Min. köcheln lassen.
4. Inzwischen Kartoffeln und Möhren schälen, klein würfeln. 250 ml Wasser aufkochen, das Gemüse darin in ca. 10 Min. weich garen. Die restliche Zwiebel würfeln, in 1 EL Öl andünsten. Das Gemüse abgießen, salzen und 5 Min. mitdünsten.
5. In einer Pfanne das übrige Öl (3 EL) erhitzen. Die Tortillas in die Chilisaucen tauchen und in die Pfanne legen. Je 2 EL Gemüse daraufgeben, zuklappen und auf jeder Seite 30 Sek. braten. Mit saurer Sahne und zerbröseltem Feta garnieren.