

Rezept

Mini-Enchiladas fürs Raclette

Ein Rezept von Mini-Enchiladas fürs Raclette, am 09.06.2026

Zutaten

2 Tomaten	2 Knoblauchzehen
5 Stängel glatte Petersilie	1 Glas weiße Bohnen (Füllgewicht 400 g)
2 EL Olivenöl	2 EL Weinessig
2 EL edelsüßes Paprikapulver	1 TL Cayennepfeffer
1 TL gemahlener Kreuzkümmel	Salz
Pfeffer	8 Weizen-Tortillas (20 cm Ø; Fertigprodukt)
150 g Frischkäse	300 g Cheddar

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 715 kcal

Zubereitung

1. Die Tomaten waschen und halbieren. Kerne und Stielansätze entfernen. Tomaten klein würfeln. Die Knoblauchzehen schälen und klein würfeln. Die Petersilie waschen und trocken schütteln, die Blätter abzupfen und fein hacken. Bohnen abtropfen lassen. Petersilie, Knoblauch, Tomaten und Bohnen vermengen. Olivenöl, Essig und die Gewürze hinzufügen. Alles mit Salz und Pfeffer kräftig abschmecken und 15 Min. durchziehen lassen.
2. Die Tortillas dritteln. Je 1 TL Frischkäse in die Mitte der Tortilladrittel setzen. 1 gehäuften EL Bohnenmasse darauf setzen.
3. Die spitze Ecke über die Masse klappen und die Tortillas seitlich einrollen. Cheddar in 24 Scheibchen schneiden. Enchiladas und Cheddar auf Tellern oder in Schälchen anrichten.
4. Das Raclettegerät vorheizen. Enchiladas in die Pfännchen legen und 6-7 Min. backen. Mit dem Cheddar belegen und überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.