

Enchiladas

Gesamter Zeitaufwand ca. 60 Minuten
Für 20 Kinder / Jugendliche

5 EL Chillisauce
4 Stk Paprika gelb und grün
1 Stk Knoblauchzehe
4 EL Tomatenmark
8 Tomaten
125 ml Öl
1 Prise Salz
1 Prise Oregano
4 Stk Zwiebel
1 kg Vegane (Veggie) Würstchen
600 g Sauerrahm
20 Stk Tortillas
1 EL Margarine (für die Form)
1000 g Käse (gerieben)

Paprika und Tomaten in feine Würfel schneiden und den Knoblauch klein hacken.
Das Öl in der Pfanne erhitzen.

Die in Würfel geschnittene Zwiebel in der Pfanne goldgelb rösten, die in kleine Scheiben geschnittenen Würstchen zufügen. Salz, Oregano und Tomatenmark in die Pfanne geben. Ca. 15 Min. bei kleiner Flamme köcheln lassen.

Danach Paprika, Knoblauch und Tomaten zufügen und nochmals 5 Min. weiter köcheln lassen. Den Sauerrahm mit dem Käse verrühren, salzen. Die Tortillas in der Pfanne heiß werden lassen und mit der Würstchen- und Käsemischung füllen.

Die Enden zusammenklappen und einrollen. Mit der Nahstelle nach unten in eine gefettete Auflaufform legen. Chilisauce darüber gießen und für 20 Min. bei indirekter Hitze in den Grill geben.

