Pomìto

Vegane Enchiladas



Vorbereitungszeit: 40 min
Schwierigkeitsgrad: Leicht

Sauce

- Chilipulver: 1 EL
- Jalapeno: 1/2
- Knoblauchzehe: 1
- Pfeffer:
- Pomìto Tomatenmark: 1 EL
- Salz:
- Tacogewürz: 1 EL
- Wasser: 120ml
- Zwiebel: 1/2

Füllung

- Frischer Spinat: 1 Handvoll
- Knoblauchpulver: 1/2 TL
- Kümmel: 1 TL
- Olivenöl: 1 EL
- Oregano: 1 TL
- Pfeffer:
- Rote Paprika: 1/4
- Salz:
- Schwarze Bohnen: 100g
- Süßkartoffeln: 2
- Zwiebel: 1/2

Zutaten

- Frischer Petersilie/Koriander: 2 EL
- Tortillas: 4 5
- Veganer Käse: 2 3 EL

Vorbereitung

Zwiebel und Knoblauch schälen und grob hacken. Jalapeno halbieren und entkernen. In einen Mixer die Tomaten mit Wasser, Gewürze, Tomatenmark, Zwiebel, Knoblauch, Jalapeno, Salz und Pfeffer geben und fein pürieren. Wer mag kann die Sauce nun für 15 Minuten einkochen.
Währenddessen die Füllung zubereiten. Hierfü r Süßkartoffel waschen, schälen und in Würfel schneiden. Rote Paprika waschen, entkernen und ebenfalls in Würfel schneiden. Zwiebel schälen und fein hacken. Eine Pfanne mit Öl erhitzen und die Süßkartoffelwürfel für 5 8 Minuten anbraten. Rote Paprika und Z wiebel hinzufügen und mehrmals umrühren. Die Gewürze unterrühren und für weitere
5 7 Minuten anbraten. Schwarze Bohnen unterheben, mit Salz und Pfeffer würzen und die Temperatur reduzieren.
Spinat waschen und grob hacken. Mit 3 4 EL Enchilada Sauce vermis chen und vom Herd nehmen. Noch mal mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Backofen auf 180 Grad Ober und Unterhitze vorheizen und eine Auflaufform zur Seite stellen.
Tortilla erwärmen, befüllen und einrollen. In die Auflaufform zuerst etwas Enchilada Sauce geben und die gefüllten Tortilla hineinlegen. Mit weiter Enchilada Sauce und veganem Käse toppen. Für 15 20 Minuten backen. Mit frischer Petersilie oder Koriander servieren.

Für dieses Rezept haben wir verwendet:

Tomaten in Stücken 400g

