Enchiladas mit Käse
Enchiladas de queso

Enchiladas de queso sind ein klassisches mexikanisches Gericht, das aus mit Käse gefüllten Tortillas besteht. Die Tortillas werden in einer würzigen Sauce aus getrockneten Chilis, Tomaten und Gewürzen geschmort und dann mit zerbröckeltem Käse, Zwiebeln und manchmal auch mit anderen Zutaten wie Hühnerfleisch oder Gemüse gefüllt.
Dieses Gericht ist bekannt für seine kräftigen Aromen und seine Vielseitigkeit, da es je nach Vorlieben mit verschiedenen Toppings und Beilagen serviert werden kann.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

400 g Frischkäse
100 g Cheddar gerieben
4 Frühlingszwiebel(n)
1 TL Oregano gerebelt
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer weiß
8 Mais-Tortillas
6 EL Öl zum Ausbacken
6 EL Butter Für die Form
4 EL Grüne Tomatensauce

Für die Garnitur

6 Blätter Salat
2 Tomate(n)

Vorbereitung

Den Frischkäse mit 50 g Cheddar-Käse in einer Schüssel verrühren. Die Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in schmale Ringe schneiden und untermischen. Den Käse mit Oregano, Salz und Pfeffer würzen. Den Backofen auf 220° (Gas Stufe 4) vorheizen.

Zubereitung

Die fertigen Tortillas nacheinander in einer Pfanne im heißen Öl kurz wenden, damit sie weich werden. Dann herausnehmen und auf eine Platte legen. Eine feuerfeste Form ausfetten. Die Tortillas erst mit der grünen Tomatensauce bestreichen. Die Hälfte der Käsemasse darauf verteilen, zusammenrollen, in die Form legen. Restliche Käsemasse darüber verteilen, mit restlichem Cheddar-Käse bestreuen. Die Käse-Enchiladas im Backofen (Mitte) 15-20 Minuten überbacken, bis der Käse leicht bräunt. Nach Belieben mit in Streifen geschnittenem Kopf- und Eissalat und Tomatenachteln anrichten. Variante Zwei Hühnerbrustfilets garen und klein schneiden. Vier Frühlingszwiebeln fein hacken. Filets mit den Zwiebeln, Korianderblättchen von einem Bund Koriander und 2 zerdrückten Knoblauchzehen mischen und als Füllung verwenden. Mit kalter Tomatensauce übergießen.

© 2026 coquina.de