

Heiß aus dem Ofen: Vegetarische Spinat-Enchiladas

VORBEREITEN

20
Min.

ZUBEREITEN

20
Min.

NIVEAU



Zuaten für 8 Enchiladas

1 Esslöffel Öl
1 Zwiebel
2 Knoblauchzehen
250 g Blattspinat
200 g Ricotta
100 g Saure Sahne
200 g geriebener Gouda
8 Maismehltortillas
200 ml Enchilada-Sauce
Muskat
Salz, Pfeffer

Enchiladas sind auch ohne Fleisch eine echte Gaumenfreude: Würziger Spinat und cremiger Ricotta werden zu einer Füllung, die selbst überzeugte Fleischesser nichts vermissen lässt. Mit Chili-Sauce im Ofen gebacken und mit Käse gratiniert, ein heißer Leckerbissen aus dem Ofen.

Fertigsauce war gestern: Die feurige Chili-Sauce kannst du dir nach dem [Enchilada-Grundrezept](#) ganz schnell und einfach selber machen.

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen.

- 2 -

Zwiebel würfeln, Knoblauch hacken und beides in Öl glasig dünsten. Spinat dazugeben. Bei mittlerer Hitze ca. 5 Minuten mitdünsten und zusammenfallen lassen.

- 3 -

Spinat vom Herd nehmen und Ricotta, Saure Sahne und 50 g Gouda unterrühren. Mit Muskat, Salz und Pfeffer würzen.

- 4 -

Je 2-3 Esslöffel Füllung mittig, als Streifen auf die Tortillas geben. Ein Ende der Tortilla auf die Füllung klappen und zur offenen Seite hin aufrollen. Mit restlichen Tortillas genauso verfahren.

- 5 -

Gerollte Tortillas eng nebeneinander in eine Auflaufform setzen und mit Enchilada-Chili-Sauce übergießen. Mit restlichem Gouda bestreuen und im heißen Ofen 20 Minuten backen.