Enchiladas Vegetrarisch von Miraculix Cevi Stäfa Hombi

Mengen für 5 Personen

250 g grüne Linsen	Linsen abspühlen im Wasser ca 10-15min bissfest kochen
1.5 cl Rapsöl	erwärmen in beschichteter Pfanne Bratbutter auch möglich
75 g Zwiebel	Zwiebeln andämpfen
* 3 g Knoblauchzehen	Knoblauchzehen gepresst zu den Zwiebeln geben
2.0 Stück Pepperoni	rote Peperoni zu Zwiebeln und Knoblauch geben, etwas andämpfen
450 g Zucchetti (g)	zum obengenannten Gemüse zugeben und ca 5 min. mitdämpfen
160 g Mais	
100 g rote Bohnen	Kidney Bohnen Mais und Bohnen zum Gemüse geben, kurz mitdämpfen
15 g Tomatenmark	dazugeben, unterrühren
3.0 g Tahina	Tajinen Spice (2TL/10Port) würzen
2.5 dl Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugiessen, aufkochen, Hitze wieder reduzieren. Linsen wieder beigeben, zugedeckt ca 15min köcheln, offen ca 15min fertig kochen bis Gemüse lind ist.
400 g gehackte Tomaten	
45 g Tomatenmark	
5.0 g Zucker	
2.0 g Salz	knapp1TL/10Port Tomaten bis und mit Salz verrühren
6.5 g Tortillas (Fladenbrot)	g=Stk
35 g Crème fraiche	1TL Tortilla bestreichen
150 g Käsemischung	ev Gruyère , oder andere Käsemischung gerieben

** angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g*

Die Hälfte der Tomatensauce in der Form verteilen.

Linsenfüllung auf der Mitte der mit Creme fraiche bestrichenen Tortillas verteilen (ca 2-3EL), aufrollen.

Restliche Tomatensauce (ev gemischt mit Reste der Linsensauce) darauf verteilen,

Käse darüberstreuen

BACKEN: 20 min in der mitte des auf 200°C vorgeheizten Ofens