



Enchiladas Vegetarisch

von Thomas Stierle

Mengen für 65 Personen

3.25 kg grüne Linsen	Linsen abspülen im Wasser ca 10-15min bissfest kochen
1.95 dl Rapsöl	erwärmen in beschichteter Pfanne Bratbutter auch möglich
975 g Zwiebel	Zwiebeln andämpfen
13 Stück Knoblauchzehen	Knoblauchzehen gepresst zu den Zwiebeln geben
26 Stück Pepperoni	rote Peperoni zu Zwiebeln und Knoblauch geben, etwas andämpfen
19.5 Stück Zucchini	zum obengenannten Gemüse zugeben und ca 5 min. mitdämpfen
2.08 kg Mais	
1.3 kg rote Bohnen	Kidney Bohnen Mais und Bohnen zum Gemüse geben, kurz mitdämpfen
195 g Tomatenmark	dazugeben, unterrühren
39 g Tahina	Tajinen Spice (2TL/10Port) würzen
3.25 Liter Bouillon (flüssig)	Bouillon dazugießen, aufkochen, Hitze wieder reduzieren. Linsen wieder begeben, zugedeckt ca 15min köcheln, offen ca 15min fertig kochen bis Gemüse lind ist.
5.2 kg gehackte Tomaten	
585 g Tomatenmark	
65 g Zucker	
26 g Salz	knapp1TL/10Port Tomaten bis und mit Salz verrühren
84.5 g Tortillas (Fladenbrot)	g=Stk
455 g Crème fraîche	1TL Tortilla bestreichen
1.95 kg Käsemischung	ev Gruyère , oder andere Käsemischung gerieben

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