



Zutaten für 4 Personen:

Zutaten für die Mole (Sauce):

- Öl
- 1 Zwiebel
- 4 Knoblauchzehen
- 1 rote Chili
- 1-2 Teelöffel Chilipulver
- 2 Teelöffel Kreuzkümmel
- 2 Teelöffel Korianderkörner
- ½ Teelöffel Zimt
- Salz
- Pfeffer
- 450 ml passierte Tomaten
- 120 ml Wasser
- 1 EL Sojasauce
- 3-4 EL Erdnussbutter oder Sesam-Tahini-Paste
- 60-80g Zartbitterschokolade
- Ggf. Ahornsirup / Zucker

Zutaten für die Füllung:

- Olivenöl
- ½ kleiner Hokkaido-Kürbis
- Salz
- Pfeffer
- 1 Dose schwarze Bohnen (400g), abgetropft und abgespült
- 1 Dose Mais (400g), abgetropft
- 400g passierte Tomate
- Chili
- Kreuzkümmel
- Geriebener Käse

Enchiladas mit Mole

Vegetarisch

Zubereitung Teil 1

Zubereitung Mole:

- Zwiebeln, Knoblauch in Chilischoten in Würfelchen schneiden.
- Öl in einem Topf erhitzen, die Zwiebeln darin anrösten und anschließend den Knoblauch zugeben. Dann die restlichen Gewürze hinzugeben und kurz anrösten.
- Mit den passierten Tomaten, Wasser und Sojasauce ablöschen und für ca. 10 Minuten köcheln lassen.
- Mit einem Pürierstab pürieren.
- Erdnussbutter und die Schokolade in Stücken dazugeben und weitere 5 Minuten köcheln lassen.
- Abschmecken, Salz und Süße anpassen und ggf. einen Teelöffel Ahornsirup hinzufügen.

Zubereitung Füllung:

- Den halben Hokkaido-Kürbis in Spalten und dann in kleine Würfel schneiden.
- Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Kürbiswürfel darin anrösten.
- Nach ca. 7 Minuten die abgetropften Bohnen, den Mais und die passierten Tomaten hinzufügen.
- Ca. 10 Minuten köcheln lassen und mit Salz, Pfeffer, Kreuzkümmel und etwas Chili würzen.





Enchiladas mit Mole

Zutaten für die Tortillas:

- 300g Weizenmehl
- 100g Maismehl
- Salz
- 200ml lauwarmes Wasser
- Öl

Oder 6-8 fertige Mais- oder Mehl tortillas

Zutaten Garnierung:

- Frische Korianderblätter
- Geröstete Sesamkörner
- Geröstete Kürbiskerne
- Avocadospalten
- Hüttenkäse
- Saure Sahne oder Crème fraiche

Zubereitung/ Teil 2:

Zubereitung Tortillas

- Alle Zutaten außer Öl zu einem gatten Teig verkneten und 20 Minuten ruhen lassen.
- Den Teig in 6-8 Portionen teilen und jeweils kreisförmig dünn ausrollen.
- Die Tortillas in einer Pfanne beidseitig ausbacken, bis braune Punkte am Teig entstehen.
- Zur Seite stellen und abdecken, damit sie weich bleiben

- Wenn Sie fertig gekaufte Tortillas haben, auch diese kurz in einer Pfanne ausbacken.

Fertigstellung:

- Eine Auflaufform mit Mole dünn bestreichen
- Tortillas auf ein großes Brett legen, in der Mitte ca. 3 EL Füllung darauf geben, mit geriebenem Käse betreuen, eng aufrollen und mit der Nahtseite nach unten in die Auflaufform legen.
- Zum Schluss die Enchiladas mit der Mole bestreichen und geriebenen Käse darüber geben.
- Im heißen Backofen bei 200 °C für ca. 15 Minuten backen.
- Saure Sahne oder Creme fraiche mit Salz und Pfeffer verrühren.
- Enchiladas aus dem Ofen nehmen.
- Auf einem Teller anrichten und nach Geschmack garnieren.
- Dazu passt ein frischer Salat.

