



Mexikanische Enchiladas mit Käse

Rezepte von Sternekoch Bernd Flemming

Zutaten für 4 Personen:

Für die Salsa:

400 g Tomaten aus der Dose, gehackt
 1 grüne Chilischote
 80 g rote Zwiebel, geschält
 2 EL Koriander, gehackt
 Saft einer Limone
 Salz
 Schwarzer Pfeffer aus der Mühle

Für die Enchiladas:

4 große Tortillas aus Weizenmehl
 100 g Gorgonzola, gewürfelt
 150 g Mozzarella, gewürfelt
 180 ml Crème fraîche
 1 Pfanne von 30 cm Ø

1 Auflaufform, leicht geölt

Anrichten:

4 große Teller
 2 EL Korianderblätter zum Garnieren

Zubereitung:

Für die Salsa, die Tomatenwürfel in einem Sieb abgießen. Den Stängel der Chilischote entfernen, die Chilischote halbieren und alle Samen entfernen. Chilischoten hacken und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel in feine Würfel schneiden und davon die Hälfte in die Schüssel geben. Jetzt die abgetropften Tomaten, den Koriander und den Limonensaft zu den Zwiebelwürfeln in die Schüssel geben. Die Salsa mit Salz und schwarzem Pfeffer aus der Mühle abschmecken.

Den Backofen auf 180 ° C erhitzen.

Beide Käsesorten miteinander in einer Schüssel vermengen. Eine Pfanne ohne Öl auf dem Herd erhitzen und die Tortillas darin auf jeder Seite ca. 5 Sekunden lang rösten. Eine Tortilla auf die Arbeitsplatte legen und mit einem Esslöffel Salsa bestreichen, den Rand dabei aussparen. Die Tortilla dann mit einem Esslöffel der Käsemischung versehen und anschließend noch einen Esslöffel Crème fraîche aufstreichen. Die Tortilla einrollen und mit der Nahtstelle nach unten in die Auflaufform legen. Mit den anderen Tortillas ebenso verfahren. Übrige Crème fraîche über die Tortillas in der Auflaufform verteilen und mit der restlichen Salsa bestreichen, anschließend mit dem übrigen Käse und den roten Zwiebelwürfeln bestreuen.

Die Tortillas ca. 20- 25 Minuten lang in den Ofen geben.

Die Tortillas auf den Tellern anrichten und mit den Korianderblättern garnieren und servieren.



Weinempfehlung von Master of Wine Alison Flemming

Kendermanns Dornfelder

Es gibt einen guten Grund, warum Dornfelder die am zweitmeisten gepflanzte Rebsorte in Deutschland ist: sie ergibt kräftige, vollfarbige Weine mit sanftem Tanningerüst und belebender Säure. Doch nicht nur die Genießer, sondern auch die Winzer lieben diese Rebsorte. Schließlich ist sie nicht so zickig wie Spätburgunder und lässt die Trauben früher reifen, so dass auch ein kühler Herbst kein Problem ist.

Kendermanns Dornfelder ist ein hervorragendes Beispiel für diesen Allrounder der Rebsorten und lässt sich mit vielen Gerichten nahezu unglaublich harmonisch kombinieren. Im Glas präsentiert er sich mit einem hellen Rubinrot und lässt am Glasrand fast schon purpurartige Reflexe funkeln. Das Bouquet ist geprägt von einem betörenden Duft nach Sauerkirschen und roten Beeren, während man am Gaumen eine leichte und filigrane Holznote bemerkt, welche die fruchtige Tanninstruktur untermalt. Die lebendige Säure passt hervorragend zu den Tomaten im Gericht, während die runde Fruchtigkeit mit der Schärfe der Chilis flirtet. Alles in allem ein Wein zum Genießen – vor, mit und nach dem Essen.



Alison & Bernd Flemming



Kendermanns

DEUTSCHLANDS FEINE WEINE