Überbackene Enchiladas mit Hackfleich-Mango-Füllung

Zeit gesamt
1h

Zubereitungszeit
30min

Schwierigkeit
Einfach

Zutaten

für 4 Portionen

Zwiebeln, gelb	1 St.
Knoblauchzehen	2 St.
Mango	1 St.
Olivenöl	4 EL
Schweinehackfleisch	600 g
Salz	
Pfeffer, schwarz	
Chili, gemahlen	
Zucker	
Tomaten, gehackt	400 g
Crème fraîche	150 g
Gouda, gerieben	200 g
Wraps	4 St.

Zubereitung

Küchenutensilien

mittlere Schüssel, mittlerer Topf, große Auflaufform

1. Ofen auf 180 °C (Umluft) vorheizen. Zwiebel und Knoblauch schälen und fein hacken. Mango schälen, Fruchtfleisch vom Stein schneiden und würfeln.

2. In einem Topf Öl auf hoher Stufe erhitzen und Hackfleisch darin ca. 4 Min. krümelig anbraten. Mit Salz, Pfeffer, Chili und Zucker würzen, Zwiebel und Knoblauch zugeben und nochmals ca. 2 Min. braten. Mango zugeben, mit gehackten Tomaten ablöschen und ca. 5 Min. köcheln. Ggf. nochmals abschmecken.

3. In einer Schüssel Crème fraîche mit Käse verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen. Wraps jeweils mit etwas Hackfleisch-Sauce füllen, aufrollen und nebeneinander in eine Auflaufform legen. Mit Käse-Creme bestreichen und im Ofen ca. 30 Min. goldbraun überbacken.

4. Auflaufform aus dem Ofen nehmen, leicht abkühlen lassen. Überbackene Enchiladas mit Hackfleich-Mango-Füllung auf Tellern verteilt servieren.

Guten Appetit!

Nährwerte (pro Portion)

Kaloriengehalt	933 kcal
Kohlenhydrate	66 g
Eiweiß	51 g
Ballaststoffe	5 g
Fette	53 g