Gefüllte Eierkuchen
Enchiladas

Enchiladas kann man, statt wie hier vorgesehen, auch mit Geflügel oder Teigresten füllen. In den lateinamerikanischen Ländern sind Eierkuchen Tortillas. Normalerweise werden sie mit Maismehl hergestellt. Wenn Sie Maismehl zur Verfügung haben, sollten Sie das Rezept unbedingt auch mit Maismehl versuchen.

Herkunft: Mexiko
Kategorie: Hauptspeisen, Mehlspeisen

Marinieren / Einlegen / Ruhen: 60 Minuten
Vorbereitungszeit: 15 Minuten
Zubereitungszeit: 30 Minuten

Zutaten für 4 Portionen

250 g Weizenmehl
4 Ei(er)
500 ml Milch
6 EL Öl
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
3 TL Paprikapulver
1 TL Cayennepfeffer
250 g Schinken
1 Zwiebel(n)
1 Zehen(n) Knoblauch
1 Zweig(e) Petersilie
6 Tomate(n)
1 EL Ketchup
1 Prise Cayennepfeffer
½ TL Majoran
100 g Cheddar gerieben

Vorbereitung

Den Schinken und die Petersilie hacken, die Tomaten klein schneiden. Aus Mehl, 3 Eiern, Salz und 2/3 der Milch Pfannkuchenteig anrühren, 60 Minuten stehen lassen. Die Zwiebel schälen und hacken, den Knoblauch schälen und fein hacken.

Zubereitung

Den Teig in der Pfanne in heißem Fett oder Öl dünne, große Eierkuchen backen. Restliche Milch mit einem Ei und Salz verquirlen, kräftig mit Pfeffer, Paprika und Chilipulver abschmecken und färben, die fertigen Pfannkuchen durch diese Mischung ziehen und nochmals kurz in der Pfanne bräunen. Den Schinken und Zwiebel in der Pfanne anbraten, Knoblauch, Petersilie, die Tomaten und Ketchup dazugeben und mitdünsten, die Masse mit Salz, Cayennepfeffer und Majoran würzen. Füllung in die Pfannkuchen geben, aufrollen, in einer gefetteten feuerfesten Form mit Käsestreifchen belegen und überbacken, bis der Käse cremig zerläuft. Heiß mit Salat reichen.

© 2026 coquina.de