



Frutti di Mare-Enchiladas

Zubereitungszeit: 20 Minuten
Schwierigkeitsgrad: leicht

Zutaten für 4 Personen:

270g Frutti di Mare nachhaltig
4 Tortillas
1 grüne Paprika
1 rote Paprika
1 EL gehackter Knoblauch
1 Dose zerdrückte Tomaten
1 EL gehackte Petersilie
10cl Olivenöl
150g Cheddar
Salz, Pfeffer



Zubereitung:

1. Die Frutti di Mare auftauen und abtropfen lassen.
2. Paprika in Streifen schneiden.
3. Die Paprikastreifen in einer Pfanne mit dem Olivenöl 5 Minuten lang kräftig anbraten und die Meeresfrüchte, die zerdrückten Tomaten, Knoblauch und die Petersilie, Salz und Pfeffer hinzufügen.
4. Garnieren Sie die Tortillas, rollen Sie sie zusammen, geben Sie den Cheddar darauf und schieben Sie sie 15 Minuten lang in den 200°C heißen Ofen.
5. Mit einem Salat und Guacamole servieren.