



# Grønnsaks-enchiladas

## Ingredienser:

- 1/2 rød paprika
- 1/2 grønn paprika
- 1/2 gul paprika
- Et par sukkererter
- 1/2 løk
- 1 rød chili
- 4 fedd hvitløk
- 1 boks mais
- 1 boks hakkede tomater
- 250 g ost (revet)
- 2 ts spisskummen
- 2 ts oregano
- 7 tortillas



## Dette gjør du:

1. Sett ovnen på 200 °C og finn frem en ildfast form.
2. Hakk opp paprika, løk og sukkererter i biter.
3. Finhakk hvitløk og chili (velg hvor mange frø dere vil ha med fra chilien)
4. Surr alt i en gryte med litt olje og tilsett boksen med hakkede tomater og mais. La det småkoke i 3 minutter.
5. Trekk gryten vekk fra platen og miks inn oregano og spisskummen sammen med en neve av osten (resten av osten skal brukes til gratinering så ikke bruk alt). Smak til med litt pepper til slutt.
6. Fordel fyllet på 7 tortillas som du ruller sammen og plasserer tett sammen i den ildfaste formen. Dryss resten av osten på toppen med litt ekstra oregano.



Retten gratineres i ovn i ca. 10-15 minutter til osten er gyllen. Buen apetito 😊