



## Zucchini-Pilz-Quesadillas

mit Limettendip und Salat



20-30Min.



2 Personen

Für dieses schnelle Gericht bereitest du die Quesadillas auf die amerikanische Art zu: Dazu werden die Tortillas wie ein Sandwich mit einem gebratenen Mix aus geraspelter Zucchini, Champignons und roten Zwiebeln sowie geriebenem Gouda gefüllt und im Ofen gebacken. Ein erfrischender Crème-fraîche-Dip mit Limette und einen knackiger Radieschensalat sind die perfekte Ergänzung.

## Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Limette
- 150g Crème fraîche <sup>7</sup>
- 150g weiße Champignons
- 125g Radieschen
- 100g geriebener Gouda <sup>7</sup>
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 5g Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel

## Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Grillfunktion
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

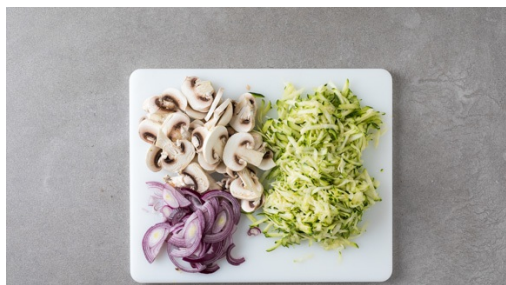
Vergiss nicht, dein Gemüse noch mal gut abzuwaschen, bevor du es verwendest.

### Allergene

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 785.0kcal, Fett 48.9g, Eiweiß 27.4g, Kohlenhydrate 53.4g



### 1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion auf höchster Stufe vorheizen. Die Enden der **Zucchini** abschneiden, dann die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Champignons** ggf. mit Küchenkrepp oder einer Bürste säubern und in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in dünne Halbringe schneiden.



### 4. Quesedillas grillen

Die **Quesedillas** im Ofen 3-4Min. grillen, bis sie an der Oberfläche goldbraun sind. Die **Quesedillas** mit einem Pfannenwender wenden und weitere 2-3Min. grillen, bis auch die andere Seite goldbraun ist.



### 2. Gemüse braten und würzen

Die **Pilze** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl 3-4Min. goldbraun anbraten. Die **Zucchini** und die **Zwiebeln** hinzugeben und 2-3Min. mitbraten, bis die **Zwiebeln** leicht gebräunt sind. Mit der **1/2 der Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach Schärfewunsch mehr oder weniger **Gewürzmischung** verwenden.



### 5. Salat vorbereiten

Den **Romanasalat** in ca. 2cm breite Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Radieschen** putzen und in dünne Scheiben schneiden. Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limette** halbieren und auspressen. Für das **Dressing** 1-2TL Olivenöl mit 1-2EL **Limettensaft** verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.



### 3. Tortillas belegen

**4 Tortillas** auf einer Seite dünn mit Öl bestreichen, dann **2 Tortillas** mit der Ölseite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die **Tortillas** gleichmäßig erst mit der **1/2 des Käses** und dann mit dem **Gemüse** belegen. Den restlichen **Käse** darauf verteilen, die **restlichen Tortillas** mit der geölten Seite nach oben darauflegen und leicht andrücken.



### 6. Dip zubereiten

Die **Crème fraîche** nach Geschmack mit **Limettenschale** verrühren und den **Dip** mit Salz abschmecken. Den **Salat** und die **Radieschen** mit dem **Dressing** vermengen. Die **Quesedillas** vierteln und mit dem **Limettendip** und dem **Salat** anrichten und servieren.

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**

Aus 100% Altpapier • Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an. **#marleyspooning**