



## Deftige Quesadillas

mit Schweinehack, Zucchini und Käse



20-30Min.



2 Personen

Quesadillas sind eine echte Geheimwaffe, wenn es schnell gehen soll, aber doch auch ein bisschen raffiniert und exotisch sein darf. Die herzhaft gebratene Schweinehack-Zucchini-Mischung wird auf einem Bett aus Bohnenpüree mit Käse bedeckt zwischen Tortillas gebacken. Koriander und Limette verfeinern das deftige Gericht und sorgen für Frische.

## Was du von uns bekommst

- Zucchini
- Schweinehackfleisch
- Tortillas <sup>1</sup>
- frischer Koriander
- unbehandelte Limette
- rote Zwiebel
- Knoblauch
- Reibekäse-Mix <sup>7</sup>
- Kidneybohnen
- Chili-con-Carne-Gewürzmischung

## Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

## Küchenutensilien

- Backblech und Backpapier
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- große Pfanne
- Kartoffelstampfer
- kleiner Kochtopf
- Küchenreibe
- Sieb

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

## Allergene

Kann Spuren von Allergenen enthalten.

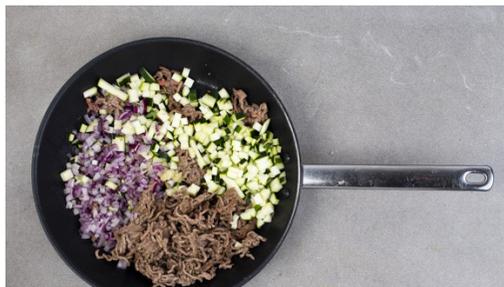
## Nährwertangaben pro Portion

Kalorien 985.0kcal, Fett 50.8g, Eiweiß 53.4g, Kohlenhydrate 69.3g



### 1. Zwiebel schneiden

Den Backofen auf 180°C Umluft (200°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und fein reiben. Den **Koriander samt Stängeln** fein hacken.



### 4. Füllung vorbereiten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei starker Hitze 3-4Min. anbraten. Die **Zucchini**, die **Zwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** hinzugeben und 3-4 Min. mitbraten. Die **Hackmasse** mit Salz, Pfeffer und **nach Geschmack Chili-con-Carne-Gewürzmischung** abschmecken.



### 2. Zucchini vorbereiten

Die Enden der **Zucchini** abschneiden und die **Zucchini** in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden, die Scheiben in ca. 0,5cm dünne Stifte, die Stifte zu kleinen Würfeln schneiden.



### 5. Quesadillas zubereiten

Die **1/2 der Tortillas** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben, dünn mit **Bohnenpaste** bestreichen – es sollte **Paste** übrig bleiben –, die **Hackmasse** darauf verteilen und mit **Käse** bestreuen. Mit den **restlichen Tortillas** bedecken, diese leicht andrücken und die **Quesadillas** ca. 6-7Min. im Ofen backen, bis sie goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist.



### 3. Bohnenpaste zubereiten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, die **Flüssigkeit** dabei auffangen, und die **Bohnen** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze ca. 2-4Min erwärmen. Die **1/2 des Korianders** und die **1/2 des Knoblauchs** hinzugeben und alles grob zerstampfen. Etwas **Bohnenflüssigkeit** hinzugeben, bis eine dickliche **Paste** entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 6. Dip anrühren

Die übrige **Bohnenpaste** mit 2-3EL **Bohnenflüssigkeit** verrühren, bis ein cremiger **Dip** entsteht. Die **Limette** halbieren, **1 Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Den **Dip** mit **Limettensaft** abschmecken. Die **Quesadillas** mit dem **restlichen Koriander** garnieren und mit dem **Dip** und den **Limettenspalten** 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**