



Deftige Quesadillas

mit Schweinehack, Zucchini und Käse



20-30Min.



3-4 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

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

Was du zu Hause benötigst

- Olivenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- 2 Backbleche
- Backofen mit Umluft oder Ober-/Unterhitze
- Backpapier
- 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 875.0kcal, Fett 43.5g, Eiweiß 44.8g, Kohlenhydrate 66.7g



1. Zwiebel schneiden

Den Ofen 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.



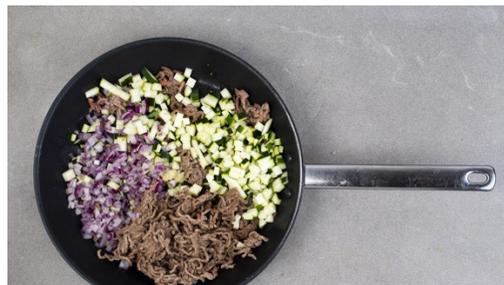
2. Zucchini vorbereiten

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.



3. Bohnenpaste zubereiten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, die **Flüssigkeit** dabei auffangen, und die **Bohnen** in einem mittelgroßen 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.



4. Füllung vorbereiten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 1-2EL 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.



5. Quesadillas zubereiten

Die **1/2 der Tortillas** auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche 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.



6. Dip anrühren

Die übrige **Bohnenpaste** mit 2-3EL **Bohnenflüssigkeit** verrühren, bis ein cremiger **Dip** entsteht. **Eine Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** 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 an. [@](#) <#> [#marleyspooning](#)