



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 Käse gefüllt und im Ofen gebacken. Ein erfrischender Crème-fraîche-Dip mit Limette und ein knackiger Radieschensalat sind die perfekte Ergänzung.

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Crème fraîche ⁷
- 1 Packung Champignons
- 1 Packung Radieschen
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Packung Tortillas ¹
- 1 Päckchen Chili-con-Carne-Gewürzmischung
- 1 rote Zwiebel
- 1 Packung Pizzakäse ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Essig
- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

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



4. Quesadillas grillen

Die **Quesadillas** im Ofen 3-4Min. grillen, bis sie an der Oberfläche goldbraun werden. Die **Quesadillas** 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 kann mehr oder weniger **Gewürzmischung** verwendet werden.



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**, 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 **Quesadillas** 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 an.     **#marleyspooning**