MARLEY SPOON

Zucchini-Pilz-Quesadillas

mit Limettendip und buntem Salat

20-30min 3-4 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

- 2 Zucchini
- 1 Packung Champignons
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen Chili-Gewürzmischung
- 1 Packung Tortillas [1]
- 1 Packung Reibekäse [7]
- 1 Packung Romanasalat
- 1 Bund Radieschen
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Becher Crème fraîche [7]

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche
- Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

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

Nährwertangaben pro Portion
Kalorien 723.0kcal, Fett 45.1g, Eiweiß 24.2g, Kohlenhydrate 51.5g

1. Gemüse vorbereiten

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

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** sowie Salz und Pfeffer abschmecken. **Tipp:** Je nach Schärfewunsch kann mehr oder weniger **Gewürzmischung** verwendet werden.

3. Tortillas belegen

Die **Tortillas** auf einer Seite dünn mit Olivenöl bestreichen, dann **4 Tortillas** mit der Ölseite nach unten auf zwei mit Backpapier belegte Backbleche geben. Diese **Tortillas** gleichmäßig erst mit der **1/2 des Käses**, dann mit dem **Gemüse** belegen. Den **restlichen Käse** darauf verteilen, die **übrigen Tortillas** mit der geölten Seite nach oben darauflegen und leicht andrücken.

4. Quesadillas grillen

Die **Quesadillas** im Ofen 3–4Min. grillen, bis sie an der Oberfläche goldbraun werden. Dann mit einem Pfannenwender wenden und weitere 2–3Min. grillen, bis auch die andere Seite schön gebräunt ist. **Tipp:** Die Bleche einfach nacheinander in den Ofen schieben.

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 **Limetten** halbieren und auspressen. Für das **Dressing** 1–2EL Olivenöl mit 1–2EL **Limettensaft** verrühren und mit Salz und Pfeffer würzen.

6. Dip zubereiten

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