MARLEY SPOON

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

- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Zucchini
- 20g frischer Koriander
- 2 Tomaten
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Tortillas [1]
- 1 Packung Reibekäse [7]
- 2 unbehandelte Limetten

Was du zu Hause benötigst

- Salz
- Schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- kleiner Kochtopf
- Kartoffelstampfer
- Zitronenpresse
- Sieb

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 868.0kcal, Fett 42.7g, Eiweiß 45.9g, Kohlenhydrate 67.2g

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 hacken oder reiben. Die **Zucchini** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden.

2. Salsa zubereiten

Den **Koriander samt Stängeln** fein hacken. Die **Tomaten** halbieren und in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Tomaten** mit **1EL gewürfelte Zwiebeln**, 1–2EL Olivenöl und **1–2TL Koriander** verrühren. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.

3. Bohnenpaste zubereiten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, die **Flüssigkeit** dabei auffangen, und die **Bohnen** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 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 **restlichen Zwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** hinzugeben und 3–4Min. mitbraten. Die **Hackmasse** mit Salz und Pfeffer abschmecken und nach Geschmack mit der **Chili-con-Carne-Gewürzmischung** verfeinern.

5. Tortillas füllen

Die **1/2 der Tortillas** auf zwei mit Backpapier ausgelegte 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** im Ofen 6–7Min. backen, bis sie goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist.

6. Dip anrühren

Die **restliche Bohnenpaste** mit **2–3EL Bohnenflüssigkeit** verrühren, bis ein cremiger **Dip** entsteht. Die **Limette** halbieren, **zwei Hälften** auspressen, die **anderen beiden Hälften** in Spalten schneiden. Den **Dip** mit **Limettensaft** abschmecken. Die **Quesadillas** mit dem **restlichen Koriander** garnieren und mit dem **Dip** und den **Limettenspalten** servieren.