



Zucchini-Pilz-Quesadillas

mit Limettendip und Tomatensalsa



30-40min



2 Personen

Für dieses schnelle Gericht bereitest du Quesadillas auf die amerikanische Art zu: Dazu werden die Tortillas wie ein Sandwich mit einem Mix aus geraspelter Zucchini, Champignons und roten Zwiebeln sowie geriebenem Käse gefüllt und im Ofen gebacken. Ein erfrischender Crème-fraîche-Dip mit Limette und eine würzige Tomatensalsa bilden dazu die perfekte Ergänzung.

Was du von uns bekommst

- Tortillas ¹
- Gran Biraghi Hartkaese ⁷
- Champignons
- Zucchini
- rot Zwiebel
- Creme Fraiche ⁷
- Tomaten
- frische Petersilie
- Limette
- Rodrigez Chili Gewürzmischung
- Knoblauchzehe

Was du zu Hause benötigst

- Pflanzenöl
- Salz
- Schwarzer Pfeffer

Küchenutensilien

- Backblech
- Backpapier
- Pfanne
- Küchenreibe
- Zitronenpresse

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

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

Inhaltsangaben pro Portion

Energie 830kcal, Fett 53.0g, Kohlenhydrate 54.5g, Eiweiß 29.7g



1. Gemüse vorbereiten

Das Backrohr auf 180°C Umluft oder 200°C Ober-/Unterhitze vorheizen. Dann die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln. Die **Pilze** von möglichem Schmutz befreien und diese in dünne Scheiben schneiden. Die **Zwiebel** schälen und halbieren. **3/4 der Zwiebel** in dünne Streifen, **1/4** in feine Würfel schneiden. Den Käse reiben.



4. Quesedillas grillen

Die **Quesedillas** im Rohr für ca. 6-7Min. backen, bis sie an der Oberfläche gold-braun sind und der **Käse** geschmolzen ist.



2. Gemüse braten und würzen

Eine große Pfanne mit 1EL Pflanzenöl hoch erhitzen. Die **Pilze** darin für ca. 3-4Min. goldbraun anbraten. Die **Zwiebelstreifen** und die **Zucchini** hinzugeben und für 2-3Min. mitbraten bis die **Zwiebelstreifen** leicht gebräunt sind. Mit **2/3 Gewürzmischung**, Salz und Pfeffer würzen. Das **Gewürz** ist leicht scharf, je nach Geschmack weniger verwenden.



5. Salsa vorbereiten

Limettenschale abreiben und Saft auspressen. **Petersilienblätter** fein hacken. **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein hacken. **Paradeiser** halbieren, Strunk herauschneiden und in 0,5cm große Würfel schneiden. **Paradeiser** mit **Petersilie**, **Zwiebelwürfeln**, **Knoblauch**, **1/2TL Gewürzmischung**, Salz, Pfeffer, 1-2EL Öl und 1-2EL **Limettensaft** vermengen.



3. Tortillas belegen

4 Tortillas auf einer Seite dünn mit Öl einstreichen. Dann **2 Tortillas** mit der Öl-Seite nach unten auf ein mit Backpapier belegtes Backblech legen. Die **Tortillas** erst mit der **1/2 des Käses** und dann mit der **Füllung** belegen. Dann den restlichen **Käse** darüber verteilen und die restlichen **Tortillas** mit der Öl-Seite nach oben darauf legen und leicht andrücken.



6. Dip herstellen

Crème fraîche nach Geschmack mit der **Limettenschale** verrühren und den Dip mit Salz abschmecken. Dann die **Quesedillas** vierteln und mit dem Dip und der **Salsa** zusammen servieren.