



Quesadillas mit Schweinehack & Lauch

dazu Karotten-Zucchini-Salat & Dip



ca. 25min



2 Personen

Lust auf glückliche Gesichter? Wer diese köstlich gefüllten Tortillas aufischt, muss niemanden lange zum Essen rufen. Der Duft von gebratenem Hackfleisch und geschmolzenem Käse bringt Groß und Klein an den Tisch, bevor du „Quesadilla“ sagen kannst! Dazu servierst du einen leichten Karotten-Zucchini-Salat und einen erfrischenden Dip aus Joghurt und Limette.

- 1 Stange Lauch
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Stück Ingwer
- 1 Becher Joghurt ⁷
- 250g Schweinehackfleisch
- 1 Karotte
- 1 Zucchini
- 1 Packung Tortillas ¹
- 100g junger Gouda, gerieben ⁷

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

- große Pfanne
- Sparschäler
- Küchenreibe
- Zitruspresse

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 992kcal, Fett 58.5g,
Kohlenhydrate 65.3g, Eiweiß 50.5g

A top-down view of a small, clear glass bowl containing a bright yellow, slightly textured liquid, likely the dressing being prepared. The bowl sits on a light-colored, textured surface.

Verzichte auf gedruckte Rezepte - ändere o



5. Salat zubereiten

Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung
Schau dir das Rezept in der App an



6. Quesadillas braten

4 Tortillas ausbreiten, das **Hackfleisch** jeweils auf einer Hälfte der **Tortillas** verteilen und den **Käse** darüberstreuen, die freie Hälfte über die **Füllung** klappen. Die Pfanne auswischen und mittelhoch erhitzen. Die **Quesadillas** auf jeder Seite ca. 2Min. goldbraun braten, dann in Dreiecke schneiden und mit dem **Salat** und dem **Dip** servieren.