



Quesadillas mit Schweinehack und Käse

asiatische Art mit knackigem Krautsalat



ca. 20min



3-4 Personen

Es ist mal wieder Zeit, das Beste aus mehreren Welten zusammenzubringen: In unserer mexikanischen Quesadilla schlägt das Herz kräftig für Asien, die leckere Hackfleischfüllung ist nämlich mit würzig-süßlicher Hoisinsauce verfeinert. Der Krautsalat gönnt sich zwecks Völkerverständigung ein bisschen Sojasauce und Karotte und Lauchzwiebel sind ohnehin höchst polyglott. Ein Hoch auf die kulinarische Reisefreiheit!

Was du von uns bekommst

- 1 Weißkohl
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 25ml Sojasauce ^{1,6}
- 1 Knoblauchzehe
- 400g geschnittener Lauch
- 400g Schweinehackfleisch
- 100ml Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Packung Tortillas ¹
- 150g geriebener Cheddar ⁷

Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

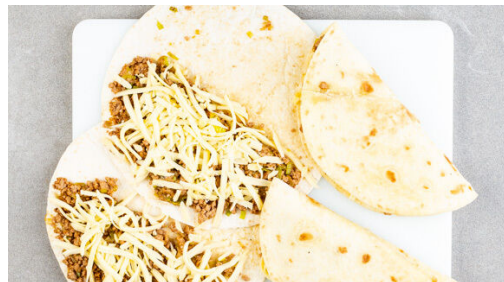
Nährwertangaben pro Portion

Energie 946kcal, Fett 54.9g, Kohlenhydrate 65.7g, Eiweiß 42.7g



1. Salat zubereiten

Den **Weißkohl** in sehr feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Karotte** ggf. schälen und fein reiben. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Sojasauce**, 1EL Essig und 3EL Mayonnaise verrühren, das **Gemüse** dazugeben und kräftig durchkneten, bis der **Kohl** weich wird. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken und beiseitestellen.



4. Tortillas belegen

Die **Tortillas** jeweils zur Hälfte mit der **Hackfleischfüllung** belegen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Tortillas** anschließend halbmondförmig zusammenklappen.



2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



5. Quesadillas braten

Die Pfanne auswischen und bei mittlerer Hitze erwärmen. **2 Quesadillas** in die Pfanne geben und auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. Den Vorgang mit den **übrigen Quesadillas** wiederholen. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Pfannen verwenden, dann geht es ein bisschen schneller.



3. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Das **Hackfleisch** mit der **Hoisinsauce** und 1EL Essig zugeben und 2-3Min. krümelig anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Hackfleischfüllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



6. Quesadillas schneiden

Die **Quesadillas** nach Belieben in Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Krautsalat** servieren.