



RS Tostadas mit Ziegenfrischkäse

und Bohnen-Zucchini-Gemüse



20-30min



4 Portionen

Tostadas sind nicht nur in Südamerika ein absoluter Hit - wir haben eine fantastische Variante des mexikanischen Klassikers für dich vorbereitet: knusprige Tortillas belegt mit saftiger Zucchini, Bohnen und cremigem Ziegenfrischkäse on top. Dazu mischen wir einen frischen Spinatsalat mit einem leichten Limettendressing. Was für eine Fiesta!

Was du von uns bekommst

- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 3 Knoblauchzehen
- 2 Dosen weiße Bio-Bohnen
- 200g Babyspinat
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Tortillas¹
- 250g Ziegenfrischkäse²
- 20g Petersilie
- 2 unbehandelte Limetten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen mit Grillfunktion
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Messbecher
- Küchenpinsel
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipps

Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 807kcal, Fett 42.5g, Kohlenhydrate 74.0g, Eiweiß 29.3g



1. Gemüse vorbereiten

Den Backofen mit Grillfunktion oder Ober-/Unterhitze auf 220°C vorheizen. Die **Zucchini** der Länge nach vierteln und in ca. 2cm große Stücke schneiden. Die **Zwiebel** und den **Knoblauch** schälen und fein würfeln. Die **Bohnen** in einem Sieb abtropfen lassen.



2. Zwiebeln anbraten

Die **Zwiebeln** und den **Knoblauch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei mittlerer Hitze in 1-2Min. leicht braun anbraten.



3. Gemüse garen

Die **Zucchini** zu den **Zwiebeln** in die Pfanne geben und 3-4Min. mitbraten. Die **Bohnen**, die **½ des Spinats** und die **Gewürzmischung** unterrühren, mit 150ml Wasser ablöschen und 3-4Min. köcheln lassen. Falls das **Gemüse** zu trocken wird, noch ein wenig Wasser hinzufügen. Mit je 1 kräftigen Prise Zucker, Salz und Pfeffer würzen.



4. Tortillas erwärmen

8 Tortillas mit insgesamt 2EL Olivenöl bestreichen, auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen und nacheinander unter dem Grill bzw. im Ofen 1-2Min. erwärmen und goldbraun werden lassen. **Vorsicht**, die **Tortillas** können schnell zu dunkel werden.



5. Tortillas belegen

Das **Bohnen-Zucchini-Gemüse** auf den **Tortillas** verteilen und den **Ziegenfrischkäse** darauf klecksen. Die **Tostadas** im Ofen 2-3Min. rösten, bis der **Käse** weich und leicht gebräunt ist. Inzwischen die **Petersilienblätter** abzupfen und grob hacken.



6. Salat zubereiten

Die **Limetten** halbieren und **zwei Hälften** auspressen, die **übrigen Hälften** in Spalten schneiden. 2EL Olivenöl, **2-3EL Limettensaft** und je 1 kräftige Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** verrühren und mit dem **restlichen Spinat** vermengen. Die **Tostadas** mit der **Petersilie** garnieren und mit dem **Spinatsalat** und den **Limettenspalten** servieren.