



Thunfisch-Quesadillas mit Reibe-Topping

dazu Gurken-Mais-Salat



ca. 25min



2 Personen

Wer heute etwas kochen möchte, das der gesamten Familie schmeckt und so leicht zuzubereiten ist, dass auch die jungen Tischgäste mitkochen können, sollte sich mit diesem Rezept beglücken: Tortilla-Knusperhülle, milchfreies Reibe-Topping, Mais und rote Zwiebeln sind eine unschlagbare Kombination. Die mexikanischen Leckerbissen schmecken sogar so gut, dass sie schneller weg sind, als man Thunfisch-Quesadilla sagen kann!

Was du von uns bekommst

- 1 Dose Thunfisch in Wasser²
- 1 Dose Mais
- 1 rote Zwiebel
- 75g veganes Reibe-Topping von Willicroft
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tortillas³
- 1 Gurke

Was du zu Hause benötigst

- 1TL Mayonnaise¹
- Salz und Pfeffer
- Essig

Küchenutensilien

- große Pfanne
- Sieb

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

Kochtipp

Die Quesadillas am besten in einer beschichteten Pfanne und bei nicht zu starker Hitze braten, dann ist kein Öl für die Pfanne notwendig. Wer mag, kann die Quesadillas aber auch in etwas Öl braten.

Allergene

Eier (1), Fisch (2), Gluten (3). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 595kcal, Fett 17.6g, Kohlenhydrate 78.1g, Eiweiß 26.3g



1. Zutaten vorbereiten

Den **Thunfisch** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **½ des Maises** dazugeben und ebenfalls abtropfen lassen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



2. Füllung zubereiten

Den **Thunfisch**, den **abgetropften Mais**, die **Zwiebeln**, das **Reibe-Topping** und die **½ der Gewürzmischung** vermengen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



3. Quesadillas braten

1 **Tortilla** in eine große Pfanne geben und **2-3EL Thunfischfüllung** auf einer Seite der **Tortilla** verteilen, die andere Seite darüber falten. Den Vorgang mit einer **weiteren Tortilla** wiederholen und **beide Quesadillas gleichzeitig** bei niedriger bis mittlerer Hitze 4-6Min. von jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind und das **Reibe-Topping** geschmolzen ist.



4. Mehr Quesadillas braten

Den Vorgang mit **2 weiteren Tortillas** wiederholen. **Tipp:** Die **übrigen Tortillas** können eingefroren werden.



5. Salat zubereiten

Inzwischen die **Gurke** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **übrigen Mais** abtropfen lassen. 1TL Mayonnaise mit **½TL Essig** verrühren, dann mit den **Gurken** und dem **übrigen Mais** vermengen.



6. Quesadillas schneiden

Die **Thunfisch-Quesadillas** dritteln und mit dem **Gurken-Mais-Salat** servieren.