



V: Würzige Quesadillas mit Rinderhack

dazu Tomatensalsa



ca. 25min



3-4 Personen

Tortillas und Hackfleisch mit unserer leckeren mexikanischen Gewürzmischung bilden im Ofen ein köstliches Team mit geriebenem Käse. Noch schnell die Tomaten pürieren und würzen – fertig. Klingt einfach? Ist es auch! Mit wenig Aufwand steht dieses Gericht schneller auf dem Tisch als ... wie hieß noch mal die berühmte Maus von Mexiko?

- 1 Stange Lauch
- 500g Rinderhackfleisch
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 4 Tomaten
- 300g junger Gouda, gerieben ²

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Pflanzenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

Je nach Ofenart ggf. nach der Hälfte der Zeit die Bleche tauschen. // Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

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

Energie 1008kcal, Fett 65.7g,
Kohlenhydrate 53.0g, Eiweiß 50.5g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden.



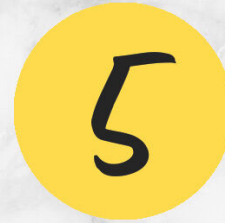
Das **Hackfleisch** mit dem **Lauch** und **3-4TL Gewürzmischung** in einer großen Pfanne mit 3EL Pflanzenöl bei starker Hitze 5-6Min. unter Rühren anbraten. Mit Salz würzen.



4 Tortillas auf zwei mit Backpapier belegten Backblechen auslegen und **je 1 EL Käse** darauf verteilen. Die **Hackmasse** darübergeben und mit dem **restlichen Käse** bestreuen. Mit **je 1 Tortilla** abdecken und leicht andrücken. Die **Quesadillas** im Ofen 8-14Min. backen, bis sie goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist.



Inzwischen die **Tomaten** halbieren, vom Strunk befreien und grob in Stücke schneiden. Die **Tomatenstücke** mit 2EL Olivenöl, 1TL Zucker und der **restlichen Gewürzmischung** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Quesadillas** aus dem Backofen nehmen, sie sollten gut zusammenkleben, dafür ggf. die oberen **Tortillas** erneut leicht andrücken (Vorsicht, heiß!). Die **Quesadillas** einige Minuten abkühlen lassen, dann vierteln und mit der **Tomatensalsa** servieren.



Wer zu Mexiko für den Gaumen auch noch etwas Mexiko fürs Auge möchte, dippt seine Quesadillas – farblich passend zur Landesflagge – in Guacamole oder saure Sahne!