



## Deftige Quesadillas

mit Schweinehack, Zucchini und Käse



20-30min



3-4 Personen

Quesadillas sind eine echte Geheimwaffe, wenn es schnell gehen soll, aber doch auch ein bisschen raffiniert und exotisch sein darf. Die herzhaft gebratene Schweinehack-Zucchini-Mischung wird auf einem Bett aus Bohnenpüree mit Käse bedeckt zwischen Tortillas gebacken. Koriander und Limette verfeinern das deftige Gericht und sorgen für Frische.



- 2 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 20g frischer Koriander
- 2 Tomaten
- 2 Dosen Kidneybohnen
- 2 Packungen  
Schweinehackfleisch
- 2 Päckchen mexikanische  
Gewürzmischung
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 2 Packungen Pizzakäse <sup>7</sup>
- 1 unbehandelte Limette

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- kleiner Topf
- Kartoffelstampfer
- Zitronenpresse
- Sieb

Energie 914kcal, Fett 46.0g,  
Kohlenhydrate 68.2g, Eiweiß 48.9g



#### 4. Füllung vorbereiten

## 2. Salsa zubereiten

## 5. Tortillas füllen

### 3. Bohnenpaste zubereiten

## 6. Dip anrühren

Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**  
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf [marleyspoon.de](https://marleyspoon.de) an.    **#marleyspooning**