



Quesadillas mit Schweinehack

und Bohnenpüree mit Zucchini und Käse



30-40min



4 Portionen

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
- 10g Koriander
- 2 Tomaten
- 2 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 500g Schweinehackfleisch
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 150g geriebener Cheddar ²
- 2 unbehandelte Limetten

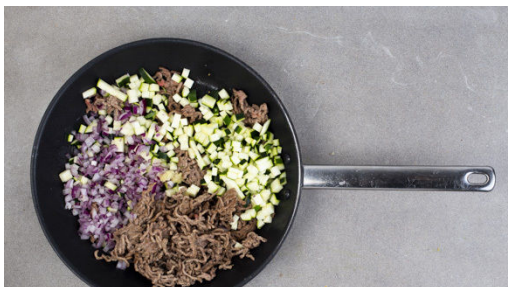
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

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

Energie 980kcal, Fett 45.3g,
Kohlenhydrate 86.8g, Eiweiß 53.5g



Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Die **Zucchini** in ca. 0,5cm kleine Würfel schneiden. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Den **Knoblauch** schälen und ebenfalls fein würfeln oder reiben.



Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl bei starker Hitze 3–4Min. anbraten. Die **Zucchini**, die **restlichen Zwiebeln** und den **restlichen Knoblauch** hinzugeben und 3–4Min. mitbraten. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und mit der **Gewürzmischung nach Geschmack** verfeinern.



Den **Koriander samt Stängeln** fein schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen, dann mit **1EL Zwiebeln**, **2EL Olivenöl** und **1-2TL Koriander** verrühren. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



4 Tortillas auf zwei mit Backpapier ausgelegte Backbleche legen, dünn mit der **Bohnenpaste** bestreichen – es sollte **Paste** übrig bleiben –, die **Hackmasse** darauf verteilen und mit dem **Käse** bestreuen. Mit **jeweils 1 Tortilla** bedecken, diese leicht andrücken und die **Quesadillas** im Ofen 6–7Min. backen, bis sie goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist.



Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Bohnen** in einem kleinen Topf bei mittlerer Hitze 2-4Min. erwärmen, dann die **½ des restlichen Korianders** und die **½ des Knoblauchs** hinzugeben und alles grob zerstampfen. Etwas **Bohnenflüssigkeit** hinzugeben, bis eine dickliche **Paste** entsteht. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **restliche Bohnenpaste** mit **2-3EL Bohnenflüssigkeit** verrühren, bis ein cremiger **Dip** entsteht. **1 Limette** halbieren und auspressen, die **andere Limette** in Spalten schneiden. Den **Dip** mit **Limettensaft** abschmecken. Die **Quesadillas** mit dem **übrigen Koriander** garnieren und mit dem **Dip**, der **Salsa** und den **Limettenspalten** servieren.

Verzichte auf gedruckte Rezepte – ändere die Einstellungen im Kundenkonto. Fragen zur Zubereitung oder zum Rezept? Deine Koch-Hotline: **030 208 480 510**
Schau dir das Rezept in deinem Konto auf marleyspoon.de an. **#marleyspooning**