



Quesadillas mit Schweinehack & Zucchini

würzig-fein mit Bohnenpüree & Käse

30-40min



6 Portionen

Quesadillas sind eine echte Geheimwaffe, wenn es schnell gehen soll, aber doch auch ein bisschen raffiniert und exotisch sein darf. Die herhaft 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. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 3 Zucchini
- 2 rote Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 20g Koriander
- 3 Tomaten
- 3 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 750g Schweinehackfleisch
- 2 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 225g geriebener Cheddar ²
- 2 unbehandelte Limetten

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- 3 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- mittelgroßer Topf
- Kartoffelstampfer
- Zitruspresse
- Sieb

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 937kcal, Fett 41.1g, Kohlenhydrate 86.2g, Eiweiß 52.7g



1. Zucchini schneiden

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.



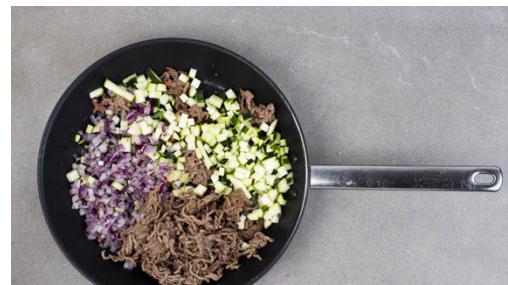
2. Salsa zubereiten

Den **Koriander** **samt Stängeln** fein schneiden. Die **Tomaten** in kleine Würfel schneiden, dabei den Strunk entfernen, dann mit **2EL Zwiebeln**, **3EL Olivenöl** und **2-3TL Koriander** verrühren. Die **Salsa** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



3. Bohnenpaste zubereiten

Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen, dabei die **Flüssigkeit** auffangen. Die **Bohnen** in einem mittelgroßen 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.



4. Füllung vorbereiten

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.



5. Tortillas füllen

6 Tortillas auf drei 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. Bake in batches.



6. Dip anrühren

Die **restliche Bohnenpaste** mit **3-4EL 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.