



## Quesadillas mit Schweinehack und Käse

asiatische Art mit knackigem Krautsalat



ca. 20min



2 Personen

Es ist mal wieder Zeit, das Beste aus mehreren Welten zusammenzubringen: Unsere mexikanische Quesadilla ist tief im Herzen auch eine kleine Asiatin, die leckere Hackfleischfüllung ist nämlich mit kräftig-süßlicher Hoisinsauce verfeinert. Der Krautsalat gönnt sich zwecks Völkerverständigung neben Mayo ein bisschen Sojasauce, und Karotte und Lauchzwiebel sind ohnehin höchst polyglott. Ein Hoch auf die kulinarische Reisefreiheit!

- 1 Weißbrot
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 1 Päckchen Mayonnaise <sup>3,10</sup>
- 1 Packung Sojasauce <sup>1,6</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 1 Packung geschnittener Lauch
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 1 Packung Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 1 Packung geriebener Gouda <sup>7</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

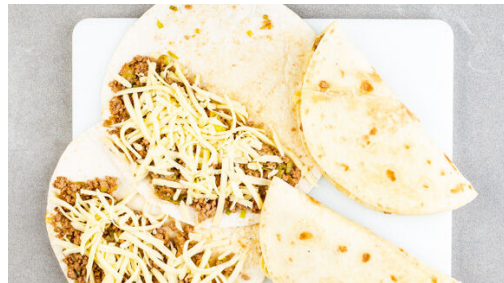
Den restlichen Kohl am nächsten Tag für einen schnellen Krautsalat in feine Streifen schneiden, mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen und ca. 15Min. ziehen lassen.

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Senf (10), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 951kcal, Fett 52.3g,  
Kohlenhydrate 69.0g, Eiweiß 44.4g



Die **1/2 des Weißkohls** in sehr feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Karotte** ggf. schälen und fein reiben. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Mayonnaise**, die **Sojasauce** und 1 EL Essig verrühren, das **Gemüse** dazugeben und kräftig durchkneten, bis der **Kohl** weich wird. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken und beiseitestellen.



**4 Tortillas** jeweils zur Hälfte mit der **Hackfleischfüllung** belegen und mit dem **Käse** bestreuen. **Tipp:** Die **übrigen Tortillas** in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu **Tortillachips** backen. Die **Tortillas** anschließend halbmondförmig zusammenklappen.



Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



Die Pfanne auswaschen und bei mittlerer Hitze erwärmen. **2 Quesadillas** in die Pfanne geben und auf jeder Seite 1-2Min. goldbraun anbraten. Den Vorgang mit den **übrigen Quesadillas** wiederholen.



Den **Knoblauch** und den **Lauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3 Min. anbraten. Das **Hackfleisch** mit der **Hoisinsauce** und 1 EL Essig zugeben und und 2–3 Min. krümelig anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Hackfleischfüllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Quesadillas** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Krautsalat** servieren.