



Quesadillas mit Schweinehack und Käse

asiatische Art mit knackigem Krautsalat



ca. 20min



3-4 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!

Was du von uns bekommst

- 1 Weißkohl
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 2 Päckchen Mayonnaise ^{3,10}
- 1 Packung Sojasauce ^{1,6}
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Packungen geschnittener Lauch
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 2 Packungen Hoisinsauce ^{1,6,11}
- 1 Packung Tortillas ¹
- 2 Packungen geriebener Gouda ⁷

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

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

Allergene

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

Nährwertangaben pro Portion

Energie 915kcal, Fett 50.8g, Kohlenhydrate 65.4g, Eiweiß 43.3g



1. Salat zubereiten

Den **Weißkohl** 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 1EL Essig verrühren, das **Gemüse** dazugeben und kräftig durchkneten, bis der **Kohl** weich wird. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken und beiseitestellen.



4. Tortillas belegen

Die **Tortillas** jeweils zur Hälfte mit der **Hackfleischfüllung** belegen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Tortillas** anschließend halbmondförmig zusammenklappen.



2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



3. Hackfleisch braten

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



5. Quesadillas braten

Die Pfanne auswischen 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. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Pfannen verwenden, dann geht es ein bisschen schneller.



6. Quesadillas schneiden

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