



## 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!



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

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

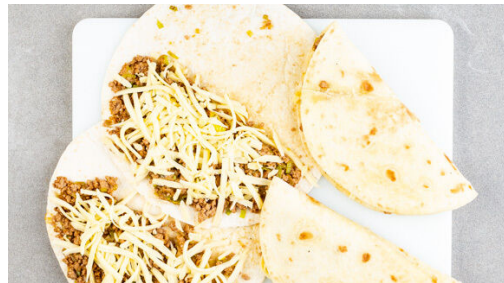
## Allergene

### Nährwertangaben pro Portion

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



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.



Die **Tortillas** jeweils zur Hälfte mit der **Hackfleischfüllung** belegen und mit dem **Käse** bestreuen. 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. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Pfannen verwenden, dann geht es ein bisschen schneller.



Den **Knoblauch** und den **Lauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1 EL Pflanzenöl und 1 kräftigen 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.