



Quesadillas mit Schweinehack & Zucchini

würzig-fein mit Bohnenpüree & Käse



30-40min



3 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. Das Rezept ergibt bei einem 2-Port.-Plan 3, bei einem 4-Port.-Plan 6 Portionen.

Was du von uns bekommst

- 1 Zucchini
- 1 rote Zwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- 10g Koriander
- 2 Tomaten
- 2 Dosen Bio-Kidneybohnen
- 375g Schweinehackfleisch
- 1 Pck. mexikanische Gewürzmischung
- 1 Pck. Tortillas ¹
- 150g geriebener Cheddar ²
- 1 unbehandelte Limette

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- kleiner Topf
- Kartoffelstampfer
- Zitruspresse
- Sieb

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

Kochtipp

Mit den übrigen Bohnen z. B. den nächsten Salad aufpeppen.

Allergene

Enthält: **Gluten** (1), **Milch** (2).

Kann Spuren enthalten von: Erdnüsse, Sesamsamen, Schalenfrüchte

Nährwertangaben pro Portion

Energie 973kcal, Fett 43.7g,
Kohlenhydrate 86.1g, Eiweiß 55.6g



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.



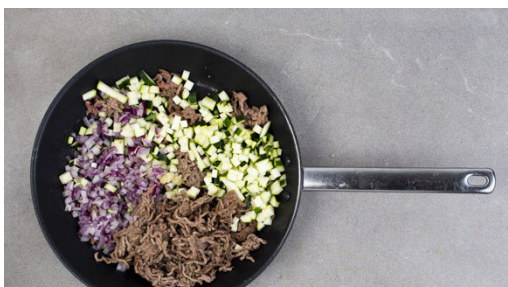
2. Salsa zubereiten

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



3. Bohnenpaste zubereiten

1½ Dosen 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.



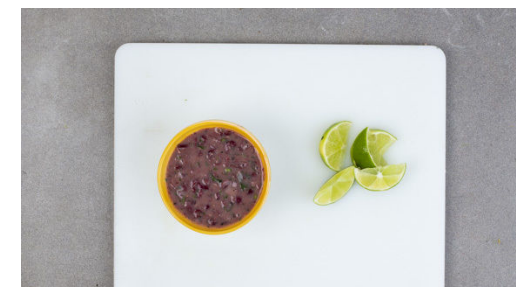
4. Füllung zubereiten

Das **Hackfleisch** in einer großen Pfanne mit **1EL 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

3 Tortillas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech 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.



6. Dip anrühren

Die **restliche Bohnenpaste** mit **2-3EL Bohnenflüssigkeit** verrühren, bis ein cremiger **Dip** entsteht. Die **Limette** halbieren, **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** 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.