



## Mexikanische Quesadillas

mit roten Bohnen und Tomatensalsa



20-30min



2 Personen

Ein mexikanisches Sprichwort besagt: „Panza llena, corazón contento“, zu Deutsch: „Bauch voll, Herz zufrieden“. Ganz nach dem Motto „Essen macht glücklich“ gibt es bei uns heute typisch mexikanische Quesadillas mit viel geraspelter Zucchini, nahrhaften Kidneybohnen, einer guten Portion Käse und einer fruchtigen Tomatensalsa. Diese vegetarischen Leckerbissen werden dich und deine Lieben begeistern!



- 2 Tomaten
- 1 rote Zwiebel
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Zucchini
- 20g Petersilie
- 1 Dose Kidneybohnen
- 1 gelbe Paprika
- 1 Packung Reibekäse <sup>7</sup>
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenreibe
- Sieb

**Kochtipp**  
Übrige Tortillas in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu Tortillachips backen.

Gluten (1), Milch (7). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Energie 918kcal, Fett 44.1g,  
Kohlenhydrate 91.0g, Eiweiß 36.8g



Die **Tomaten** vierteln und den Strunk entfernen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Würfel schneiden. Die **1/2 der Zwiebeln** mit den **Tomaten**, 2EL Olivenöl und 1/2TL Salz in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit der **Gewürzmischung** abschmecken und die **Salsa** bis zum Servieren kalt stellen.



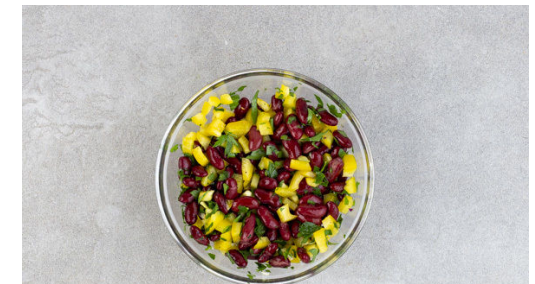
Die **Zucchini** mit den **restlichen Zwiebeln**, der **restlichen Petersilie** und dem **Käse** vermengen. Mit Salz und Pfeffer würzen. **2 Tortillas** auslegen und die **Zucchini-Käse-Mischung** gleichmäßig darauf verteilen, dabei rundum einen ca. 2cm breiten Rand frei lassen. Mit jeweils **1 Tortilla** bedecken. Eine große Pfanne auf mittlerer Stufe erhitzen.



Die **Zucchini** mit einer Küchenreibe grob raspeln, anschließend in einem Sieb möglichst viel Flüssigkeit herausdrücken. Die **Petersilie samt Stängeln** fein hacken.



Die **erste Quesadilla** in der Pfanne ohne Zugabe von Fett 3-4Min. anbraten. Der **Käse** sollte schmelzen, aber nicht auslaufen. Falls die **Tortilla** zu schnell dunkel wird, die Hitze runterdrehen. Wenn der **Käse** geschmolzen ist, die **Quesadilla** wenden und weitere 2-3Min. braten. Die **zweite Quesadilla** ebenso zubereiten.



Die **Bohnen** in einem Sieb mit kaltem Wasser abspülen und abtropfen lassen. Die **Paprika** vierteln, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Die **Petersilie bis auf 1 EL** mit 1 EL Olivenöl, 1-2 EL Essig sowie Salz und Pfeffer zu einem **Dressing** mischen. Die **Bohnen** und die **Paprika** mit dem **Dressing** vermengen und bis zum Servieren ziehen lassen.



Die fertigen **Quesadillas** mit einem scharfen Messer in Viertel schneiden und mit dem **Bohnensalat** und der **Salsa** anrichten und servieren. **Tipp:** Sollte **Füllung** übrig bleiben, kann diese zum Frühstück mit 2-3 Eiern verquirlt als leckeres Omelett zubereitet werden.