MARLEY SPOON



Quesadillas Cheeseburger-Style

mit gemischtem Hack und Käse

unter 20min 2 Portionen

Raffiniertes Comfort Food im Handumdrehen: Bei diesen krossen Quesadillas trifft würzig gebratenes Hack vom Rind und Schwein auf frische Tomate und reichlich schmelzenden Cheddar. Goldbraun aus der Pfanne serviert, vereint dieses schnelle Lunch-Gericht das volle Aroma eines saftigen Cheeseburgers mit der Knusprigkeit einer echten Quesadilla. Guten Appetit!

Was du von uns bekommst

- 1 Tomate
- 1 Zwiebel
- 250g gemischtes Hack von Rind und Schwein
- 75g geriebener Cheddar [3]
- 8 Tortillas [2]

Was du zu Hause benötigst

- 2EL Mayonnaise [1]
- 1EL Tomatenketchup
- 1TL Senf [4]
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl

Küchenutensilien

- große Pfanne

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

Kochtipp
Die übrigen Tortillas können eingefroren werden.

Allergene
Enthält: **Eier** (1), **Gluten** (2), **Milch** (3), **Senf** (4).

Nährwertangaben pro Portion
Energie 843kcal, Fett 48.5g, Kohlenhydrate 54.1g, Eiweiß 45.3g



1. Zutaten vorbereiten

Die **Tomate** in dünne Scheiben schneiden und mit 1 Prise Salz würzen. Die **Zwiebel** schälen, halbieren und fein würfeln. Für den **Dip** 2EL Mayonnaise mit 1EL Ketchup und 1TL Senf verrühren.



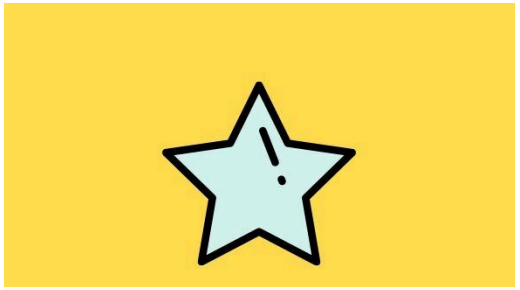
2. Hackfleisch braten

Das **Hack** und die **Zwiebeln** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl sowie Salz und Pfeffer bei mittlerer Hitze anbraten, Dabei das **Hack** mit einem Pfannenwender möglichst gleichmäßig in der Pfanne verteilen und flach drücken und 2–3Min. braten, bis das **Hack** leicht knusprig wird. Erst dann das **Hack** bewegen und den Vorgang wiederholen, bis das **Hack** knusprig und gar ist.



3. Quesadillas fertigstellen

Insgesamt **4 Tortillas** auf einer Hälfte mit etwas **Käse**, **Hack**, **Tomate** und wiederum **Käse** belegen und die freie Hälfte der **Tortillas** über die **Füllung** klappen. Die **Quesadillas** in der Pfanne in zwei Durchgängen bei mittlerer Hitze auf jeder Seite 2–4Min. braten, bis der **Käse** geschmolzen ist und die **Tortillas** leicht gebräunt sind. Mit dem **Dip** servieren.



4. Jetzt bewerten!

Dein Feedback ist wichtig, denn es hilft uns, unsere Rezepte und unser Angebot zu verbessern und mehr von dem zu liefern, was du liebst. Also sei nicht schüchtern – bewerte jedes Rezept, das du aus unserem Menü ausprobiert hast!



5. Hat es dir geschmeckt?

Großzügigkeit ist eine tolle Sache und gutes Essen will geteilt werden! Schicke deinen Freunden ein köstliches Geschenk und lade sie über deinen Account zu Marley Spoon ein – sie erhalten dann ein besonderes Willkommensangebot und du bekommst von uns eine kleine Belohnung, wenn sich deine Freunde über deine Einladung anmelden!



6. Ein Extra gefällig?

Kennst du schon die köstlichen Leckereien aus unserem Markt? Dort findest du kaltgepresste **Säfte**, feine Desserts oder Zutaten für einen bunten Beilagensalat. So machst du deine nächste Mahlzeit zu etwas ganz Besonderem!