



## Bohnen-Lauch-Quesadillas mit Cheddar

dazu Apfel-Feldsalat mit Aprikosendressing



ca. 25min



2 Personen

Diese leckeren Quesadillas mit ihrer cremig-schmelzigen Füllung aus Cannellinibohnen, frischem Lauch und Cheddar sind nicht nur richtig schnell auf dem Teller, sondern auch ein willkommener Leckerbissen für Groß und Klein. Dazu gibt's einen fruchtig-frischen Feldsalat mit Apfelstückchen und Aprikosendressing. Das schmeckt und macht Spaß!

## Was du von uns bekommst

- 1 Stange Lauch
- 50g Cashewkerne <sup>15</sup>
- 1 Dose Cannellinibohnen
- 100g geriebener Cheddar <sup>7</sup>
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 1 Päckchen Aprikosenchutney <sup>10</sup>
- 1 Apfel
- 50g Feldsalat

## Was du zu Hause benötigst

- 1TL Honig
- 1TL Senf <sup>10</sup>
- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- 2 große Pfannen
- Sieb

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

## Allergene

Gluten (1), Milch (7), Senf (10), Nüsse (15). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 951kcal, Fett 49.9g, Kohlenhydrate 83.8g, Eiweiß 36.4g



**1. Lauch braten**

Den **Lauch** längs halbieren und quer in feine Streifen schneiden, dann in einer großen Pfanne mit 1EL Olivenöl bei mittlerer Hitze 5-8Min. weich braten.



**2. Cashews anrösten**

Die **Cashews** grob hacken und in einer zweiten großen Pfanne ohne Zugabe von Fett bei mittlerer Hitze 1-2Min. goldbraun anrösten. **Vorsicht**, sie können schnell zu dunkel werden. Zum Abkühlen aus der Pfanne nehmen und beiseitestellen.



**3. Quesadillas vorbereiten**

Die **Bohnen** in einem Sieb kalt abspülen und abtropfen lassen, dann mit dem **Käse** unter den **Lauch** mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und gleichmäßig auf **2 Tortillas** verteilen. Mit **2 weiteren Tortillas** bedecken. **Tipp: Übrige Tortillas** in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C (160°C Umluft) in ca. 8Min. zu **Tortillachips** backen.



**4. Quesadillas braten**

Die erste Pfanne auswischen, anschließend die **Quesadillas** in beiden Pfannen mit je 1EL Olivenöl bei mittlerer bis starker Hitze 4-5Min. braten, bis sie goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist, dabei einmal wenden. **Tipp:** Zum Wenden der **Quesadillas** am besten einen Pfannenwender und eine Grillzange verwenden.



**5. Dressing verrühren**

Das **Aprikosenchutney** mit 1EL Olivenöl, 1EL Essig, 1TL Honig, 1TL Senf und 1 Prise Salz zu einem **Dressing** verrühren.



**6. Salat zubereiten**

Den **Apfel** halbieren und entkernen, dann jede Hälfte der Länge nach in ca. 1cm dünne Scheiben und quer in feine Stifte schneiden. Die **Äpfel** mit dem **Feldsalat**, den **Cashews** und dem **Dressing** vermengen. Die **Quesadillas** jeweils in 6 Stücke schneiden, auf Teller verteilen und mit dem **Salat** servieren.