



## Quesadillas mit Schweinehack und Käse

asiatische Art mit knackigem Krautsalat



ca. 20min



2 Personen

Es ist mal wieder Zeit, das Beste aus mehreren Welten zusammenzubringen: In unserer mexikanischen Quesadilla schlägt das Herz kräftig für Asien, die leckere Hackfleischfüllung ist nämlich mit würzig-süßlicher Hoisinsauce verfeinert. Der Krautsalat gönnt sich zwecks Völkerverständigung ein bisschen Sojasauce und Karotte und Lauchzwiebel sind ohnehin höchst polyglott. Ein Hoch auf die kulinarische Reisefreiheit!

## Was du von uns bekommst

- 1 Weißkohl
- 1 Karotte
- 1 Lauchzwiebel
- 25ml Sojasauce 1,6
- 1 Knoblauchzehe
- 200g geschnittener Lauch
- 1 Packung Schweinehackfleisch
- 50ml Hoisinsauce 1,6,11
- 1 Packung Tortillas 1
- 100g geriebener Gouda 7

## Was du zu Hause benötigst

- 1-2EL Mayonnaise 3
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- mittelgroße Pfanne
- Küchenreibe

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

### Kochtipp

Den restlichen Kohl am nächsten Tag für einen schnellen Krautsalat in feine Streifen schneiden, mit Olivenöl, Essig, Salz und Pfeffer vermengen und ca. 15Min. ziehen lassen.

### Allergene

Gluten (1), Eier (3), Sojabohnen (6), Milch (7), Sesamsamen (11). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

### Nährwertangaben pro Portion

Energie 917kcal, Fett 48.6g, Kohlenhydrate 69.0g, Eiweiß 44.4g



### 1. Salat zubereiten

Die **1/2 des Weißkohls** in sehr feine Streifen schneiden, dabei den Strunk entfernen. Die **Karotte** ggf. schälen und fein reiben. Die **Lauchzwiebel** in dünne Ringe schneiden. Die **Sojasauce**, 1EL Essig und 1-2EL Mayonnaise verrühren, das **Gemüse** dazugeben und kräftig durchkneten, bis der **Kohl** weich wird. Mit Salz und 1 Prise Zucker abschmecken und beiseitestellen.



### 4. Tortillas belegen

**4 Tortillas** jeweils zur Hälfte mit der **Hackfleischfüllung** belegen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Tortillas** anschließend halbmondförmig zusammenklappen. **Tipp:** Die **übrigen Tortillas** in Stücke schneiden, mit Öl und Salz vermischen und bei 180°C in ca. 8Min. zu **Tortillachips** backen.



### 2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 3. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** und den **Lauch** in einer mittelgroßen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Das **Hackfleisch** mit der **Hoisinsauce** und 1EL Essig dazugeben und 2-3Min. krümelig anbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und die **Hackfleischfüllung** mit Salz und Pfeffer abschmecken.



### 5. Quesadillas braten

Die Pfanne auswischen 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.



### 6. Quesadillas schneiden

Die **Quesadillas** nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Krautsalat** servieren.