



## Quesadillas mit Schweinehack und Käse

asiatische Art mit knackigem Krautsalat



ca. 20min



3-4 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 <sup>1,6</sup>
- 1 Knoblauchzehe
- 400g geschnittener Lauch
- 2 Packungen Schweinehackfleisch
- 100ml Hoisinsauce <sup>1,6,11</sup>
- 1 Packung Tortillas <sup>1</sup>
- 200g geriebener Gouda <sup>7</sup>

## Was du zu Hause benötigst

- 3EL Mayonnaise <sup>3</sup>
- Salz und Pfeffer
- Pflanzenöl
- Essig

## Küchenutensilien

- große Pfanne
- Küchenreibe

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

## Allergene

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

## Nährwertangaben pro Portion

Energie 899kcal, Fett 49.2g, Kohlenhydrate 65.5g, Eiweiß 43.2g



### 1. Salat zubereiten

Den **Weißkohl** 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 3EL 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

Die **Tortillas** jeweils zur Hälfte mit der **Hackfleischfüllung** belegen und mit dem **Käse** bestreuen. Die **Tortillas** anschließend halbmondförmig zusammenklappen.



### 2. Knoblauch schneiden

Den **Knoblauch** schälen und fein würfeln.



### 3. Hackfleisch braten

Den **Knoblauch** und den **Lauch** in einer großen Pfanne mit 1EL Pflanzenöl und 1 kräftigen Prise Salz bei mittlerer Hitze ca. 3Min. anbraten. Das **Hackfleisch** mit der **Hoisinsauce** und 1EL Essig zugeben 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. **Tipp:** Wer mag, kann auch zwei Pfannen verwenden, dann geht es ein bisschen schneller.



### 6. Quesadillas schneiden

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