

DINNERLY



Würzige Quesadillas mit Schweinehack

dazu Tomatensalsa



ca. 25min



2 Portionen

Tortillas und Hackfleisch mit unserer leckeren mexikanischen Gewürzmischung bilden im Ofen ein köstliches Team mit geriebenem Käse. Noch schnell die Tomaten pürieren und würzen – fertig. Klingt einfach? Ist es auch! Mit wenig Aufwand steht dieses Gericht schneller auf dem Tisch als ... wie hieß noch mal die berühmte Maus von Mexiko?

WAS DU VON UNS BEKOMMST

- 1 Stange Lauch
- 200g Schweinehackfleisch
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 1 Packung Tortillas¹
- 150g Reibekäse⁷
- 1 Tomate

WAS DU ZU HAUSE BENÖTIGST

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Pflanzenöl

KÜCHENUTENSILIEN

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Stabmixer mit hohem Gefäß

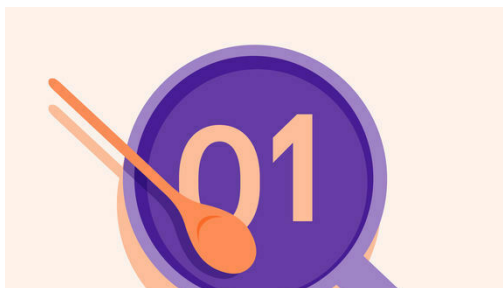
Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

ALLERGENE

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

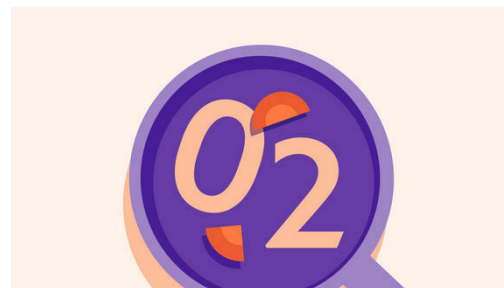
NÄHRWERTANGABEN PRO PORTION

Energie 1334kcal, Fett 83.8g, Kohlenhydrate 94.8g, Eiweiß 48.5g



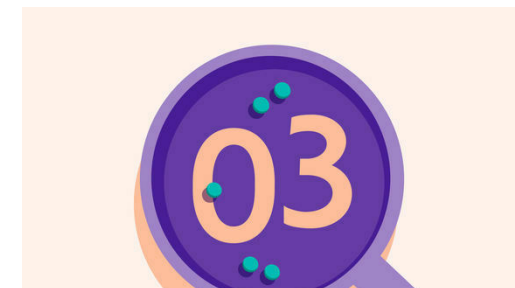
1. Lauch schneiden

Den Backofen auf 200°C (180°C Umluft) vorheizen. Den **Lauch** längs halbieren und quer in dünne Streifen schneiden.



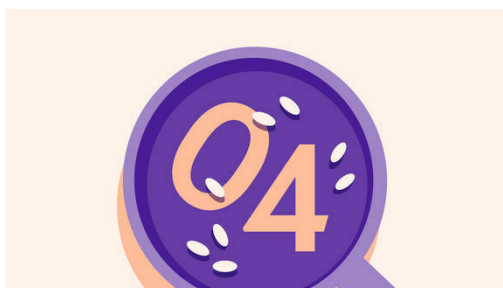
2. Hackfleisch anbraten

Das **Hackfleisch** mit dem **Lauch** und 2TL **Gewürzmischung** in einer großen Pfanne mit 2EL Pflanzenöl bei starker Hitze 5–6Min. unter Rühren anbraten. Mit Salz würzen.



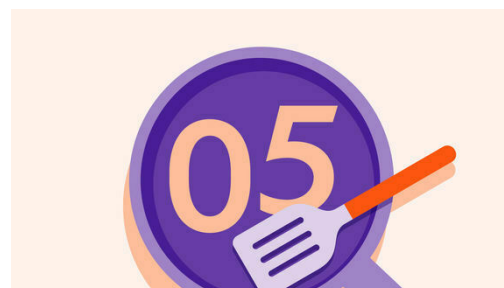
3. Quesadillas zubereiten

4 **Tortillas** auf einem mit Backpapier belegten Backblech auslegen und je 1EL **Käse** darauf verteilen. Die **Hackmasse** darübergeben und mit dem **restlichen Käse** bestreuen. Mit je 1 **Tortilla** abdecken und leicht andrücken. Die **Quesadillas** im Ofen 8–14Min. backen, bis sie goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist.



4. Salsa zubereiten

Inzwischen die **Tomate** halbieren, vom Strunk befreien und grob in Stücke schneiden. Die **Tomatenstücke** mit 1EL Olivenöl, 1/2TL Zucker und der **restlichen Gewürzmischung** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer fein pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.



5. Servieren

Die **Quesadillas** aus dem Backofen nehmen, sie sollten gut zusammenkleben, dafür ggf. die oberen **Tortillas** erneut leicht andrücken (Vorsicht, heiß!). Die **Quesadillas** einige Minuten abkühlen lassen, dann vierteln und mit der **Tomatensalsa** servieren.



6. Das Auge isst mit

Wer zu Mexiko für den Gaumen auch noch etwas Mexiko fürs Auge möchte, dippt seine Quesadillas – farblich passend zur Landesflagge – in Guacamole oder saure Sahne!