

Quesadillas mit käsiger Rindshackfleischfüllung dazu Radiesli-Salsa und Joghurt-Topping

schnell 25 – 35 Minuten • 780 kcal • Tag 2 kochen

29



Weizentortillas



HelloFresh Beef Gehacktes



Radiesli



Tomatenmark



rote Zwiebel



Gewürzmischung
„Hello Piri-Piri“



Limette, gewachst



Reibekäse aus Saland



Koriander



Naturjoghurt aus Saland

**SCHNELL
PROBIEREN!**

Unser 15 Min. Tipp für Dich



ZEIT SPAREN

Nächste Woche
im Menü:

**CARNITAS PULLED
PORK GEFÜLLTE TACOS**



- Ohne künstliche Farbstoffe
- Ohne künstliche Aromen
- Ohne hinzugefügte Glutamate

Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

Basiszutaten aus Deiner Küche*

Salz*, Zucker*, Öl*, Wasser*, Pfeffer*, Olivenöl*

Kochutensilien

1 grosse Schüssel und 1 grosse Bratpfanne

Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Weizentortillas 13 15	2 x 61.5 g	4 x 62.5 g
HelloFresh Beef Gehacktes	1 x 250 g	1 x 500 g
Radiesli	1 x 150 g	2 x 150 g
Tomatenmark	1 x 35 g	2 x 35 g
rote Zwiebel	1 x 80 g	2 x 80 g
Gewürzmischung „Hello Piri-Piri“	1 x 4 g	2 x 4 g
Limette, gewachst	1 x 75 g	2 x 75 g
Reibekäse aus Saland 7	1 x 50 g	1 x 100 g
Koriander	1 x 10 g**	1 x 10 g
Naturjoghurt aus Saland 7	1 x 75 g	2 x 75 g

**Beachte die benötigte Menge. Die gelieferte Menge in Deiner Box weicht hiervon ab und es bleibt etwas übrig

Durchschnittliche Nährwerte pro

(Berechnet auf Grundlage der angegebenen Ausgangszutaten.)

	100 g	Portion (ca. 470 g)
Brennwert	699 kJ/ 167 kcal	3263 kJ/ 780 kcal
Fett	10.2 g	47.8 g
– davon ges. Fettsäuren	1.3 g	5.9 g
Kohlenhydrate	9.5 g	44.5 g
– davon Zucker	2.2 g	10.4 g
Eiweiss	9.1 g	42.5 g
Salz	0.49 g	2.27 g

Bitte beachte, dass die Nährwertangaben auf der Rezeptkarte aufgrund natürlicher Schwankungen und kurzfristiger Produktänderungen abweichen können. Massgeblich sind allein die Nährwertinformationen auf den Produktverpackungen.

Allergene: 7 Milch (einschliesslich Laktose) **13** Glutenhaltiges Getreide **15** Weizen

(Bitte beachte weitere Informationen zu Allergenen und möglichen Spuren von Allergenen auf der Zutatenverpackung!)



Zutaten schneiden

Zwiebel halbieren und drei Viertel in feine Streifen schneiden. Restliche **Zwiebel** fein würfeln.

Limette vierteln.

Radiesli grob würfeln.

Korianderblätter grob hacken.



Salsa vorbereiten

In einer grossen Schüssel **Zwiebelwürfel**, **Radiesli**, **Koriander**, **Saft** von 1 [2] **Limettenviertel**, 1 EL [2 EL] **Olivenöl***, **Salz***, **Pfeffer*** und eine Prise **Zucker*** zu einer **Salsa** vermengen.



Füllung anbraten

In einer grossen Bratpfanne 1 EL [2 EL] **Öl*** erhitzen. **Rindshackfleisch** darin 2 Min. scharf anbraten. **Zwiebelstreifen** hinzugeben und weitere 2 – 3 Min. anbraten.

Tomatenmark und „Hello Piri-Piri“ hinzugeben und 30 Sek. mit anschwitzen.

Bratpfanneninhalt mit 50 ml [100 ml] **Wasser*** ablöschen und kurz einköcheln lassen. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken.

Aus der Bratpfanne nehmen und beiseite stellen.



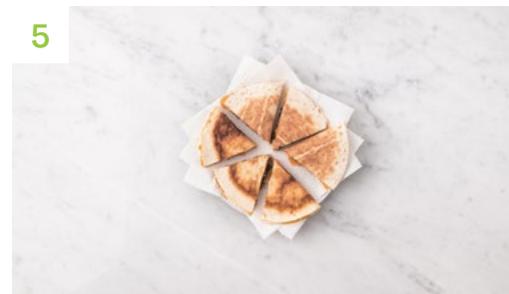
Quesadilla braten

Bratpfanne auswischen und erneut 1 EL [2 EL] **Öl*** bei mittlerer Hitze darin erhitzen.

Einen **Tortillafladen** hineinlegen und mit der Hälfte [einem Viertel] vom **Käse** bestreuen.

Wenn der **Käse** zu schmelzen beginnt, die Hälfte [ein Viertel] der **Füllung** darüber verteilen, die andere Hälfte darüber klappen, sodass ein Halbmond entsteht.

Quesadilla 1 – 2 Min. goldbraun anbraten, vorsichtig wenden und erneut 1 – 2 Min. braten.



Letzte Schritte

Quesadilla aus der Bratpfanne nehmen, auf einen Teller legen und mit den restlichen **Fladen** genauso verfahren.

Tipp: Du kannst die **Quesadillas** mit einem sauberen **Handtuch** abdecken, so bleiben sie schön warm.

Fertige **Quesadillas** dritteln.



Anrichten

Quesadilla auf Teller verteilen, mit dem **Joghurt** und der **Salsa** toppen und mit restlichen **Limettenspalten** servieren.

En Guete!

Du liebst HelloFresh?

Deine Freunde sicher auch! Lade sie jetzt über den QR Code oder über <http://www.hellofresh.ch/freunde> ein!

