

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

**schnell** 25 – 35 Minuten • 779 kcal • Tag 2 kochen

27



Weizentortillas



HelloFresh Beef Gehacktes



Radiesli



Tomatenmark



rote Zwiebel



Gewürzmischung  
„Hello Piri-Piri“



Limette, gewachst



Reibekäse aus Saland



Koriander



Naturjoghurt aus Saland



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

# Los geht's

Wasche Gemüse und Kräuter ab.

## Basiszutaten aus Deiner Küche\*

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

## Kochutensilien

1 grosse Schüssel und 1 grosse Bratpfanne

## Zutaten 2 | 4 Personen

	2P	4P
Weizentortillas <b>13</b> <b>15</b>	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 <b>7</b>	1 x 50 g	1 x 100 g
Koriander	1 x 10 g**	1 x 10 g
Naturjoghurt aus Saland <b>7</b>	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	3261 kJ/ 779 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.



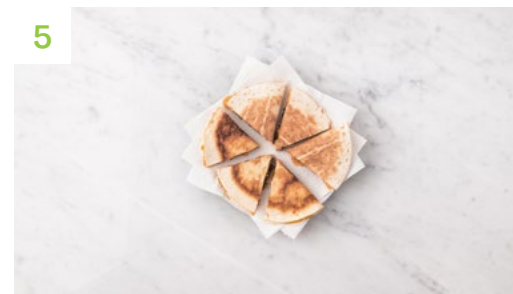
## Quesadilla braten

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.

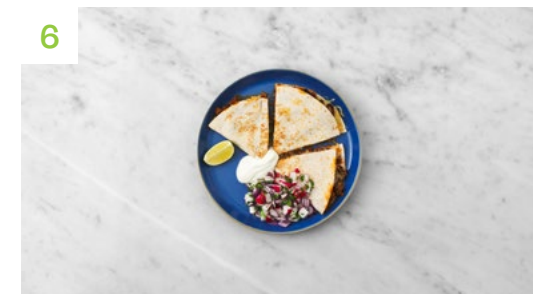


## Letzte Schritte

**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!

