QUESADILLAS MIT SPINAT UND TOMATENSALSA

Quesadilla könnt ihr ganz klassisch zubereiten, aber die Füllung könnt ihr auch ohne Fleisch zubereiten und es für eine vegetarische Version durch Gemüse oder Fleischersatz austauschen. Die Basis sind Tortillas oder Wraps, diese werden mit Käse, Hackfleisch und Spinat gefüllt und mit einer würzigen Tomatensalsa serviert.

Zubereitungszeit
30 Minuten

PORTIONSRECHNER:
Portionen: 3

SALSA

Viertle die Tomaten und entferne den Strunk und die Kerngehäuse. Schneide die Filets dann in feine Würfel. Schäle die Zwiebel und schneide sie ebenfalls in feine Würfel. Schneide die Frühlingszwiebel in feine Ringe und vermische sie mit den Tomaten- und Zwiebelwürfeln. Gib den Limettensaft und das Olivenöl dazu und schmecke die Salsa mit Salz und Pfeffer ab. Stelle sie bis zum Servieren zur Seite.

FÜLLUNG VORBEREITEN

Erhitze das Olivenöl in einer Pfanne und brate das Hackfleisch darin scharf an. Zerteile es dabei mit einem Whacker oder Pfannenwender. Würze das Fleisch mit Zwiebel-, Knoblauch und Paprikapulver, Salz und Pfeffer. Brate das Tomatenmark kurz mit an und stelle das Fleisch dann bis zur Weiterverwendung zur Seite. Wasche den Spinat. Erhitze die Butter in einer Pfanne und schwitze den Spinat darin an. Würze ihn mit Salz und Knoblauchpulver. Gib den Spinat in ein Sieb, lasse ihn abtropfen und drücke ihn nach Belieben vorsichtig aus, damit er nicht so viel Flüssigkeit enthält. Schneide die Jalapeño in feine Ringe.

QUESADILLAS

Lege eine Tortilla in eine beschichtete Pfanne bei mittlerer Hitze. Verteile etwas geriebenen Käse darüber und lasse ihn leicht schmelzen. Gib dann etwas Hackfleisch darüber und verteile etwas Spinat und Jalapeñoringe darauf. Streue nochmals Käse darüber und bedecke alles mit einer zweiten Tortilla. Wende alles vorsichtig mit einem großen Pfannenwender und brate es von der zweiten Seite für etwa eine weitere Minute an. Sobald der Käse auf beiden Seiten geschmolzen ist, kannst du die Quesadilla servieren. Stelle so auch die übrigen Quesadillas her. Schneide sie dann in Viertel und serviere sie mit etwas Salsa darüber. Viel Spaß beim Nachmachen, deine Sally!

SALSA:

- [ ] **2** Tomaten
- [ ] **0.5** rote Zwiebeln
- [ ] **1** Frühlingszwiebel
- [ ] **1** Limette (Saft)
- [ ] **4 EL** Olivenöl
- [ ] **¼ TL** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer

QUESADILLA:

- [ ] **1 EL** Olivenöl
- [ ] **500 g** Hackfleisch (Rind)
- [ ] **1 TL** Zwiebelpulver
- [ ] **1 TL** Knoblauchgranulat
- [ ] **1 EL** Paprikapulver (edelsüß oder scharf)
- [ ] **1 TL** Salz
- [ ] **1 Pr.** Pfeffer
- [ ] **2 EL** Tomatenmark
- [ ] **250 g** Spinat
- [ ] **1 EL** Butter
- [ ] **1** Jalapeño (rot, oder rote Chili)
- [ ] **6** Tortillas
- [ ] **150 g** Cheddarkäse (gerieben)