

Quesadilla con Chorizo

mit frischem Limettendip

Zeit Sparen 20 – 30 Minuten • 1027 kcal • Tag 5 kochen



Chorizo



Weizentortillas



Paprika multicolor



Zwiebel



Limette, gewachst



Naturjoghurt



junger Gouda, gerieben



Tomatenmark



Gewürzmischung
„Hello Fiesta“



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

Los geht's

Wasche das Gemüse ab.

*Basiszutaten aus Deiner Küche

Salz*, Zucker*, Öl*, Pfeffer*

Kochutensilien

1 Gemüsereibe, 2 große Pfanne und 1 kleine Schüssel

Zutaten 2 – 4 Personen

	2P	3P	4P
Chorizo 7) 11)	120 g	180 g	240 g
Weizentortillas 15)	4	6	8
Paprika multicolor NL ES MA BE PL	1	2	2
Zwiebel DE NL EG	1	1	2
Limette, gewachst BR MX ES CO	1	1	2
Naturjoghurt 7)	75 g	100 g	150 g
junger Gouda, gerieben 7)	100 g	150 g	200 g
Tomatenmark	35 g	52,5 g**	70 g
Gewürzmischung „Hello Fiesta“	4 g	6 g	8 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. 490 g)
Brennwert	880 kJ/210 kcal	4297 kJ/1027 kcal
Fett	12,1 g	58,9 g
– davon ges. Fettsäuren	5,8 g	28,5 g
Kohlenhydrate	17,9 g	87,5 g
– davon Zucker	4,2 g	20,5 g
Eiweiß	9,1 g	44,5 g
Salz	1,38 g	6,76 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) **11)** Soja **15)** Weizen

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

Ursprungsländer: **DE:** Deutschland **NL:** Niederlande **ES:** Spanien

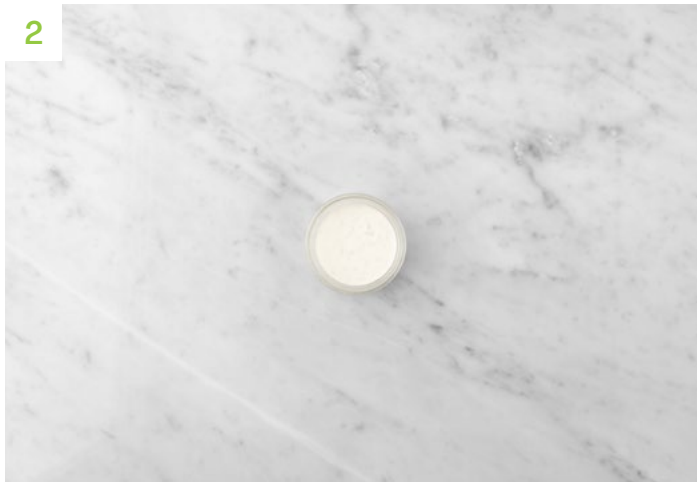
MA: Marokko **BE:** Belgien **PL:** Polen **EG:** Ägypten **BR:** Brasilien

MX: Mexiko **CO:** Kolumbien

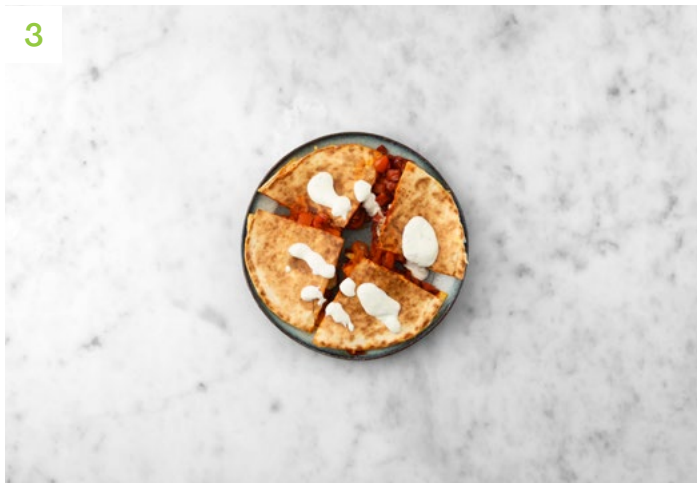
1



2



3



Kleine Vorbereitung

Zwiebel halbieren und in feine Streifen schneiden.

Paprika halbieren, entkernen und in 1 cm Stücke schneiden.

Chorizo in 0,5 cm Würfel schneiden.

In einer Pfanne ohne Fettzugabe **Gemüse** und **Chorizo** 5 – 7 Min. anbraten.

Tomatenmark und „Hello Fiesta“ zugeben und 1 weitere Min. anbraten. Mit **Salz*** und **Pfeffer*** abschmecken. Aus der Pfanne nehmen und Pfanne auswaschen.

In der Zwischenzeit mit dem Rezept fortfahren.

Für den Dip

Limette heiß waschen und 1 TL [1,5 TL | 2 TL] der Schale abreiben. **Limette** vierteln.

In einer kleinen Schüssel **Joghurt**, **Limettenschale**, **Saft** von 2 [3 | 4] **Limettenvierteln**, 1 TL [1,5 TL | 2 TL] **Zucker***, **Salz*** und **Pfeffer*** vermengen.

Anrichten

In 2 großen Pfannen jeweils 0,5 EL [0,75 EL | 1 EL] **Öl*** auf mittlerer Temperatur erhitzen.

Jeweils 1 **Tortilla** hinzugeben, mit der **Chorizo-Füllung** und dem **Käse** toppen und mit der 2.

Tortilla abdecken. **Quesadilla** 1 – 2 Min. je Seite anbraten.

Tip: Du kannst einen Teller zum Wenden der Quesadillas benutzen.

Nach Bedarf mit den restlichen **Quesadillas** wiederholen.

Quesadilla nach Belieben in Stücke schneiden und mit dem **Limetten-Joghurt** genießen.

Guten Appetit!

Für mehr Essensfreu(n)de:

Lade Deine Freunde jetzt mit einem frischen Einstiegsrabatt von mind. 54,99 € ein!

<http://www.hellofresh.de/freunde>

