



Schnelle Quesadillas

Schritte: 6

Schwierigkeitsgrad: Leicht

Zutaten

4 Portionen

4	Tortillawraps	200 g	Cheddar (oder Emmentaler) gerieben
1 Dose	Kidneybohnen	1 Schale	Kirschtomaten
1	Zwiebel	400 g	Rinderhack
1	Limette	1 EL	Jalapenos gehackt
1 TL	Kreuzkümmel gemahlen		Salz, Pfeffer

Zubereitung

-
1. Zwiebel schälen, würfeln und gemeinsam mit dem Hackfleisch in einer Pfanne anbraten.
 2. Die Kirschtomaten halbieren und gemeinsam mit den Kidneybohnen zum Hackfleisch dazugeben und kurz mit anbraten. Mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel abschmecken.
 3. Die Wraps nach Packungs-Vorgabe erwärmen und mit der Hackfleischmasse füllen.
 4. Die Jalapenos nach Geschmack darüber geben und alles mit Cheddar bedecken.
 5. Die Wraps zusammenklappen und in einer Pfanne bei mittlerer Hitze von beiden Seiten kurz anbraten.
 6. Zum Servieren je ein Stück der geviertelten Limette reichen.

Tipp:

Das Hackfleisch kann separat zum Rest der Masse verarbeitet werden. Somit hat man auch eine vegetarische Füllung ohne zusätzlichen Aufwand.