



**ORF extra**

## Quesadillas mit Bohnen, Erbsen und Kartoffeln

### **Zutaten:**

**(Für 2-4 Personen)**

225 g neue Kartoffeln  
Meersalz  
5 EL Olivenöl, plus Öl zum Bestreichen  
1 mittelgroße Zwiebel, fein gehackt  
2 Knoblauchzehen, zerdrückt  
1 grüne Chilischote, entkernt und fein gehackt  
200 g tiefgekühlte Dicke Bohnen  
100 g tiefgekühlte Erbsen  
Saft von 1 Limette  
frisch gemahlener schwarzer Pfeffer  
je 1 kleine Handvoll Minze- und Estragonblätter, fein gehackt  
50 g Feta, zerkrümelt  
Weizentortillas  
80 g Cheddar oder Gouda, gerieben

### **Zubereitung:**

1. Die Kartoffeln mit etwas Salz gar dämpfen oder kochen, abgießen und beiseitestellen. Eine Pfanne bei hoher Temperatur erhitzen und dann 3 EL Olivenöl hineingeben. Die Temperatur reduzieren, Zwiebel, Knoblauch und Chili in die Pfanne geben und etwa 10 Minuten braten, bis die Zwiebel glasig ist. In der Zwischenzeit einen mittelgroßen Topf mit gesalzenem Wasser zum Kochen bringen. Die Bohnen hineingeben und etwa 3 Minuten kochen, dann die Erbsen hinzufügen. Weitere 3-4 Minuten kochen, bis die Erbsen und die Bohnen gerade gar sind.
2. Die Kartoffeln sanft mit dem Gabelrücken mit der Zwiebelmischung zerdrücken und mit Limettensaft, Salz und Pfeffer abschmecken – Achtung: Der Feta ist auch schon salzig! Den Rest des Olivenöls und die Erbsen, Bohnen, Kräuter sowie den Feta sanft mit der Gabel einarbeiten. Wenn die Mischung zu trocken wird, etwas natives Olivenöl extra hinzugeben.
3. Einen gehäuften Löffel der Mischung grob auf einer Hälfte jeder Tortilla verstreichen und mit Käse bestreuen. Die Tortillas zu Halbmonden falten und die Hälften fest zusammendrücken.

Quelle: **Tacos, Burritos und Co. Mexikanische Küche für zu Hause. Thomasina Miers. Dorling Kindersley Verlag. ISBN 978-3-8310-4449-8**

4. Eine Brat- oder Grillpfanne erhitzen. Die Quesadillas von beiden Seiten mit Olivenöl bestreichen und goldgelb und knusprig braten.
5. Die Quesadillas in je drei Ecken schneiden und mit Salsas nach Wahl sowie eiskaltem Bier, Limonade oder Agua fresca servieren.