

Rezept

# Kartoffel-Quesadillas

Ein Rezept von Kartoffel-Quesadillas, am 26.04.2024

## Zutaten

### Für die Füllung

<b>300 g</b> vorwiegend festkochende Kartoffeln	Salz
<b>1</b> kleine Zwiebel	<b>250 g</b> eingelegte Poblano-Chilischoten (aus der Dose; mex. Laden oder online)
<b>250 g</b> Oaxaca-Käse (mex. Laden oder online; ersatzweise Gouda)	<b>1 EL</b> Öl

### Für den Teig

<b>500 g</b> mex. Maismehl (mex. Laden oder online)	<b>3 EL</b> Mehl
<b>1 TL</b> Backpulver	<b>½ TL</b> Salz

### Außerdem

Tortillapresse (ca. 15 cm Durchmesser; ersatzweise schweres Schneidebrett)	<b>250 ml</b> Öl zum Braten
<b>250 g</b> Salsa verde (selbst gemacht, mex. Laden oder online; ersatzweise Salsa macha)	<b>100 g</b> saure Sahne

## Rezeptinfos

**Portionsgröße** Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 1040 kcal, 48 g F, 18 g EW, 122 g KH

## Zubereitung

1. Für die Füllung die Kartoffeln schälen, waschen und in kleine Würfel schneiden. Mit ½ TL Salz in einen Topf geben und mit Wasser bedeckt in ca. 20 Min. weich köcheln. Abgießen und ausdampfen lassen.
2. Für den Teig die beiden Mehlsorten, Backpulver und Salz mischen. Nach und nach 250 ml Wasser dazugeben und alles zu einem glatten Teig kneten. Mit einem Küchentuch bedeckt 10 Min. ruhen lassen.
3. Die Zwiebel schälen, halbieren und in Scheiben schneiden. Die Chilis abgießen, halbieren, Stielansätze und Kerne entfernen, die Hälften in feine Streifen schneiden. Den Käse in dünne Streifen schneiden.
4. In einer kleinen Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebel darin andünsten. Kartoffeln, Chilis und Salz hinzufügen und 5 Min. mitdünsten. Die Pfanne vom Herd nehmen.

5. Den Teig zu einer dicken Rolle formen und diese in 12 gleichmäßige Stücke schneiden. Die Stücke jeweils zu glatten Kugeln formen und mit einem feuchten Küchentuch bedecken. Die Tortillapresse mit einem Stück Frischhaltefolie auslegen. Die Teigkugeln nacheinander in die Mitte der Presse legen, ein zweites Stück Frischhaltefolie darauflegen. Die Presse schließen und gleichmäßig zusammendrücken, sodass Kreise von 12 cm Ø entstehen. (Ersatzweise die Teigkugeln mit einem Schneidebrett gleichmäßig platt drücken.)

---

6. Noch in der Presse auf jeder Tortillahälfte Käse und 2 EL Kartoffel-Chili-Füllung verteilen, dabei einen etwa 1 cm breiten Rand lassen. Die Tortillas zusammenklappen und die Ränder andrücken.

---

7. In einer Pfanne 1 cm hoch Öl erhitzen. 2 Quesadillas hi-neingeben (sie sollen sich nicht berühren) und jede Seite in 2-3 Min. hellbraun frittieren. Herausnehmen und auf Küchenpapier abtropfen lassen. Die übrigen Quesadillas auf die gleiche Weise frittieren. Die Quesadillas auf Teller verteilen, mit saurer Sahne und Salsa verde servieren.