



Quesadilla μεμανιτάρια, τυριά & πικάντικη σως

Μερίδες: 2 **Χρόνος προετοιμασίας:** 10 λεπτά **Χρόνος μαγειρέματος:** 25-30 λεπτά

Υλικά:

1 ξερό κρεμμύδι, κομμένο σε λεπτές φέτες
250 γρ. διάφορα μανιτάρια, κομμένα σε λεπτές φέτες
1 κ.γλ. καπνιστή πάπρικα
¼ κ.γλ. σκόνη σκόρδο

[2 κ.σ. Hellmann's Hot Mexican sauce](#)

100 γρ. φυτικό τυρί, τριμμένο που λιώνει
¼ ματσάκι φρέσκο κόλιανδρο, ψιλοκομμένο
2 μεγάλες τортίγιες ή 4 μεσαίες
αλάτι & φρεσκοτριμμένο πιπέρι
ελαιόλαδο

Υλικά sour cream:

150 γρ. φυτικό γιαούρτι χωρίς ζάχαρη
1 κ.σ. χυμό λεμονιού ή μηλόξυδο

Εκτέλεση:

- 1) Σε ένα τηγάνι βάζουμε 3 κ.σ. ελαιόλαδο και μόλις κάψει ρίχνουμε τα κρεμμύδια σοτάrouμε για 5-6 λεπτά. Σοτάrouμε τα μανιτάρια για 1-2 λεπτά. Προσθέτουμε τα μπαχαρικά και την [Hellmann's Hot Mexican sauce](#) και σοτάrouμε για 1-2 λεπτά.
- 2) Αποσύrouμε από τη φωτιά και μεταφέρουμε σε πιάτο. Βάζουμε πάλι το τηγάνι σε μεσαία φωτιά, τοποθετούμε μία τортίγια, πασπαλίζουμε με τυρί, απλώνουμε μανιτάρια και επιπλέον τυρί και κόλιανδρο και διπλώνουμε την τортίγια (μεγάλη) ή βάζουμε άλλη μία (μεσαία) από πάνω.
- 3) Ψήνουμε ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές μέχρι να χρυσαφίσει και σερβίrouμε με [Hellmann's Hot Mexican sauce](#) και με plant-based sour cream ανακατεύοντας το φυτικό γιαούρτι με το χυμό λεμονιού ή το μηλόξυδο.

