



www.smokey-eyes.ch

Rezept für:
Quesadillas



Quesadillas, knusprig gegrillte Weizentortillas mit pikanter Käse-Gemüse-Füllung, schmecken toll mit Guacamole, aber auch mit Sauerrahm oder mit Tomatensalsa

Zutatenliste

200g Cheddar (nature oder orange)
50g Crème fraiche

Gewürze nach Gusto:
Kreuzkümmel, Salz, Pfeffer, Oregano, Paprikapulver,
Knoblauchpulver, frischer Koriander

6 Weizentortillas

Füllung

Sämtliche Zutaten bis und mit Gewürzen mischen, typischerweise auch nach Geschmack frischen gehackten Koriander dazu geben.

Zubereitung

Eine Weizentortilla mittig mit der Mischung bestreichen. Dabei etwas Abstand zum Rand frei lassen, da sonst die geschmolzene Käsemischung in den Grill tropft.



Danach mit einer zweiten Weizentortilla bedecken und leicht anpressen.

Grill

Grill auf mittlere Hitze aufheizen

Achtung:

Keine zu hohe Hitze, die Weizentortillas verbrennen sehr schnell!

Die Quesadilla von beiden Seiten kurz grillieren bis der Käse schön geschmolzen ist und die Quesadilla ein schönes Grillmuster bekommen hat.



Die fertige Quesadilla so von Hand essen oder, etwas praktischer, auf einem Schneidebrett mit einem Messer oder Pizzaroller in handliche Stücke schneiden und geniessen.



Praktisch vorzubereiten und ein ideales Gericht, dass die Gäste auch gut selber grillen können.

Wir wünschen gutes Gelingen

www.smokey-eyes.ch

