

# Quesadillas, Austernpilze, Sour Cream, Parmesan-Chips

**Für zwei Personen**

**Für die Quesadillas:**

4 Weizen-Tortillas	150 g Austernpilze	1 rote Paprika
1 kleine Zwiebel	2 Knoblauchzehen	100 g Gouda
100 g Cheddar	2 EL Aceto Balsamico	4 Zweige Koriander
3 Zweige Oregano	1 TL Zwiebelpulver	1 TL getrock. Oregano
2 TL gemahl. Kreuzkümmel	2 TL edels. Paprikapulver	½ TL Cayennepfeffer
2 EL Olivenöl	1 TL Salz	Pfeffer

**Für die Sour Cream:**

200 g Magerquark	100 g Crème-fraîche	1 kleine Zwiebel
1 Knoblauchzehe	½ Zitrone, Saft	1 Bund Schnittlauch
1 TL Weißweinessig	1 TL Zucker	Salz, Pfeffer

**Für die Parmesan-Chips:** 200 g Parmesan

**Für die Quesadillas:**

Den Backofen auf 190 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen.

Gouda und Cheddar reiben, miteinander vermischen und beiseitestellen.

Knoblauch abziehen und fein hacken. Zwiebel abziehen und fein schneiden. Paprika waschen, trockentupfen, von Scheidewänden und Kernen befreien und gleichmäßig würfeln.

Austernpilze putzen und in Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne 1 EL Olivenöl erhitzen und Knoblauch, Zwiebel und Paprika darin unter Rühren anbraten bis die Paprika weich ist. Pilze hinzugeben und alles miteinander vermengen.

Alle Gewürze über das Gemüse geben, gut vermengen und kurz anbraten lassen bis die Gewürze duften.

Koriander abrausen, trockenwedeln und grob hacken.

Tortillas auf einer Arbeitsfläche auslegen und auf die Hälfte jeder Tortilla etwas von der geriebenen Käse-Mischung streuen. Das angebratene Gemüse gleichmäßig auf dem Käse verteilen und mit gehacktem Koriander bestreuen.

Anschließend die Tortillas vorsichtig zusammenklappen, sodass eine Halbmondform entsteht. In einer beschichteten Pfanne goldbraun und knusprig braten.

Die gebratenen Quesadillas aus der Pfanne nehmen und mit frisch gezupftem Oregano und Aceto Balsamico garnieren.

**Für die Sour Cream:**

Knoblauch und Zwiebel abziehen. Knoblauch durch eine Knoblauchpresse drücken, Zwiebel sehr fein würfeln. Schnittlauch abrausen, trockenwedeln und in feine Röllchen schneiden. Zitrone auspressen und Saft auffangen. Magerquark und Crème fraîche miteinander vermengen. Knoblauch, Zwiebel und Schnittlauch hinzugeben und glattrühren. Mit Salz, Pfeffer, Zucker, Weißweinessig und Zitronensaft abschmecken.

**Für die Parmesan-Chips:**

Parmesan reiben. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Je 1 TL Parmesan als Häufchen auf dem Backblech verteilen. Das Ganze in den vorgeheizten Backofen schieben und ca. 5-10 Minuten goldgelb und knusprig backen.

Markus Fröse am 21. März 2024