

# Spinat-Quesadilla mit kolumbianischer Würzsoße

**Für zwei Personen**

**Für die Würzsauce:**

1 Knoblauchzehe	1 Stange Frühlingslauch	1 grüne Chili
1 Limette	50 ml heller Essig	$\frac{1}{2}$ Bund Koriander
25 g Zucker	$\frac{1}{2}$ TL feines Meersalz	Pfeffer

**Für die Quesadilla:**

200 g TK-Blattspinat	4 Nanak-Fladen	3 Eiertomaten
1 Schalotte	1 Knoblauchzehe	50 g geriebener Pecorino
50 g Parmigiano Reggiano	Olivenöl	Muskatnuss
feines Meersalz	Pfeffer	

**Für die Würzsauce:**

Den Knoblauch abziehen und fein hacken. Lauch vom Strunk befreien, putzen und in Scheiben schneiden. Koriander abbrausen und trockenwedeln. Limette waschen, trockentupfen und Schale abreiben.

Koriander zusammen mit Essig, 70 ml Wasser, Zucker und Limettenabrieb vermengen. Etwas grünen Chili mörsern und gemeinsam den anderen Zutaten gründlich mixen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Kühl und dunkel lagern.

**Für die Quesadilla:**

Tomaten vierteln und vom Kerngehäuse befreien. Tomatenfilets in Würfel schneiden.

Spinat in ein Sieb geben, waschen, kräftig ausdrücken und grob hacken.

Schalotte und Knoblauch abziehen, kleinhacken und in einer großen Pfanne mit 1 EL Olivenöl glasig anschwitzen. Gehackten Spinat zugeben und kurz mit anschwitzen. Mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken.

Nanak-Fladen ausbreiten. Jeweils eine Hälfte der Fladen mit der Hälfte des Pecorinos und des Parmigianos bestreuen. Spinatmasse darauf geben und gleichmäßig verteilen. Tomatenwürfel auf dem Spinat verteilen und abschließend den restlichen Käse darüber streuen. Die jeweils freie Hälfte der Fladen darüber klappen und die entstandenen Halbkreise fest zusammendrücken.

Quesadillas bei mittlerer Hitze 2-3 Minuten in der Pfanne grillen und dabei einmal wenden. Aus der Pfanne nehmen, in Drittel schneiden und mit der Würzsoße anrichten.

Das Gericht auf Tellern anrichten und servieren.

Cornelia Poletto am 16. Juli 2021