

Quesadilla

Für 2 Personen:

| | | |
|-----------------------|--------------------|-------------------|
| 4 Tortilla Wraps | 200 g Rinderhack | 1 Lauchzwiebel |
| 1 Peperoni | 4 EL Mais | 4 EL Kidneybohnen |
| 150 g Emmentaler Käse | 2 EL Crème-fraîche | 8 Blatt Salat |
| 4 Msp. Gewürzmix | 4 Msp. Gewürzsalz | 4 Msp. Pfeffermix |

Backofen auf 220 °C Umluft vorheizen.

Hack auf dem Tortilla-Wrap verteilen, dabei einen kleinen Rand frei lassen. Hack mit Gewürzmix, Gewürzsalz und Pfeffermix ordentlich würzen. Dann den Fladen in eine Pfanne ohne Öl legen und die Hitze hochstellen.

Währenddessen Lauchzwiebel und Peperoni in feine Röllchen schneiden und eine kleine Handvoll auf dem Hack verteilen. Dann etwas Mais und Kidneybohnen darauf verteilen. Zum Schluss ordentlich Käse darüberreiben, alles nochmal mit Gewürzmix, Gewürzsalz und Pfeffermix würzen und einen zweiten Fladen oben daraufsetzen. Mit der Hand gut zusammendrücken, von der unteren Seite noch kurz anbraten lassen und dann die Quesadilla mit Hilfe eines Pfannenwenders drehen.

Quesadilla in der Pfanne in den heißen Ofen stellen und 4-5 Minuten backen. Aus der Pfanne stürzen, vierteln und mit Crème fraîche und Salat anrichten.

Steffen Henssler am 09. September 2021