



Käse Quesadillas

Vorspeise

ZUTATEN

4 – 6 Tortillas
1 Chilischote, z.B. Jalapeños
(Dosierung nach Belieben)
1 rote Zwiebel
100 g Tomaten
100g Champignons
1 Packung Heinrichsthaler
Emmentaler Reibekäse
zum Würzen Pfeffer, Thymian,
Oregano
Optional: 2 Hühnerbrustfilet

Zutaten Joghurt Dip:

200 g Joghurt
50 g Saure Sahne
nach Bedarf frischen
Knoblauch
zum Würzen Salz, Basilikum,
Koriander, Pfeffer und Zucker
ein Spritzer Zitronensaft

ZUBEREITUNGS- ZEIT

15 - 30 min

SCHWIERIGKEITS- GRAD

Einfach

ZUBEREITUNG

Für den Dip: 200 g Joghurt, 50 g Saure Sahne, eine Prise Salz, Pfeffer und Zucker und einen Spritzer Zitronensaft in einer Schüssel verrühren. Im Anschluss nach Bedarf mit Knoblauch und Basilikum und Koriander würzen.

Für die Füllung: Jalapeños in kleine Stücke schneiden, Champignons putzen und dann in dünne Scheiben schneiden, Tomaten würfeln, Zwiebel schälen und ebenfalls würfeln.

Zum Belegen: Tortillas ausbreiten und mit Käse, Tomaten, Champignons, Jalapeños und Zwiebeln bestreuen. Zusätzlich mit einer Prise Pfeffer, Thymian und Oregano würzen und eine weitere Tortilla obenauf legen.

Danach die gefüllten Tortillas mit 1 EL Öl von jeder Seite ca. 2-3 min goldbraun anbraten. Die Quesadillas sind fertig, wenn der Käse geschmolzen ist.

Tipp: Bereitet zuerst den Dip zu, dann können die Gewürze schön ziehen.

*guten
appetit!*