

MEXIKANISCHE QUESADILLAS

mit
Heinrichsthaler
Gouda

SNACK &
PARTYHITS

ZUTATEN

Für 6 - 7 Quesadillas

Für die Tacos:

500 g langsam gegartes
Schweinefleisch (z. B.
geschmorter Schweine-
nacken bzw. „Pulled Pork“)
6 – 7 Tortillas
250 g Heinrichsthaler Gouda
Reibekäse
Neutrales Öl zum Bestreichen
(Raps- oder anderes Pflanzen-
öl)
Salz zum Abschmecken

Joghurt-Dip:

4 Tassen Naturjoghurt
1/4 Tasse frischer Koriander
Abrieb und Saft von 1 Limette
1 kleine Knoblauchzehe
Salz (nach Geschmack)

ZUBEREITUNG

ca.30 min

Guten
Appetit!

ZUBEREITUNG

Die Tortillas auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen. Auf der unteren Hälfte jeweils großzügig Reibekäse verteilen und darauf dann 1 bis 2 EL Schweinefleisch geben. Anschließend nochmal Reibekäse darüberstreuen.

Nun mit der oberen Tortilla-Hälfte alles zuklappen, so dass ein Halbmond entsteht.

Die sichtbare Oberseite mit Öl bestreichen und dann alles für 15 Minuten bei 180 °C goldgelb backen.

In der Zwischenzeit den Joghurt-Dip zubereiten:

Dafür Koriander und Knoblauch klein hacken. Die Limette abreiben (Zeste) und auspressen. Alles zusammen mit dem Joghurt vermengen und mit Salz abschmecken.

Die Quesadillas aus dem Ofen nehmen und etwas abkühlen lassen.

Jetzt noch in die frische Joghurtsoße dippen und ihr werdet geschmacklich direkt in den mexikanischen Genusshimmel katapultiert. Der Sommer kann kommen!

¡Ay, caramba! ist das köstlich!