



Benötigte Zutaten

4	Tortilla Wraps
2	Hühnerbrustfilets
300 g	Almsenner Sennkäse
2	Jungzwiebel
1	roter Paprika
1	Chili
1 Dose	Mais
1	rote Zwiebel

Quesadillas mit Käse

Knusprig gebraten, würzig gefüllt und herrlich käsig – diese Quesadillas sind schnell gemacht und bringen Abwechslung auf den Teller. Perfekt für einen unkomplizierten Mittag- oder Abend-Snack.

Anleitung

1. Paprika und Chili waschen, aufschneiden, vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Das Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern und scharf anbraten.
3. Gebratene Hühnerbrustwürfel herausnehmen. Gemüse, Zwiebel und Mais in der Pfanne scharf anbraten, anschließend das Hühnerfleisch zufügen und gemeinsam nochmal kurz anschwitzen. Pfanne anschließend vom Herd nehmen.
4. In einer Pfanne etwas Öl verstreichen und auf mittlere Hitze erwärmen, einen Tortilla-Wrap hineinlegen und auf eine Hälfte etwas geriebenen Almsenner Sennkäse verteilen. Darauf das angebratene Hühner-Gemüse Gemisch darüber geben und mit Käse bestreuen. Den Wraps zum Halbmond zusammenfallen. (Die freie Fläche in der Pfanne kann genutzt werden, um einen weiteren Tortilla-Fladen anzuwärmen und zu belegen.)
5. Anschließend wenden. Wenn die Quesadilla von beiden Seiten geröstet ist, aus der Pfanne nehmen und in 2 Viertel teilen und servieren.

Tipp: Als Dip passen Guacamole, Sour Cream oder eine Tomaten Salsa.



Ein Rezept von
SalzburgMilch