

Quesadillas

| | |
|-----------------|--|
| 8 | gebackene Weizentortillas (ca. 20-25 cm) |
| 1 | Paprikaschote, rot |
| 1 | Paprikaschote, gelb |
| 2-3 | Frühlingszwiebeln |
| 1 | Knoblauchzehe, fein geschnitten |
| kleine Handvoll | Blattpetersilie, fein geschnitten |
| | Öl |
| 200 g | geriebener Gouda o. ä. |
| 100 g | Frischkäse |
| | Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer |

Zubereitung:

1. Paprikaschoten wie üblich abziehen und in Streifen schneiden.
2. Frühlingszwiebeln in feine Scheiben schneiden.
3. Knoblauch und Frühlingszwiebeln in etwas Öl anschwitzen.
Petersilie kurz mitschwitzen, würzen.
4. Vier Tortillas auslegen und mit Käse bestreuen, einen ca. 1 cm breiten Rand frei lassen.
5. Zwiebel-Kräuter-Mischung und Paprikastreifen darauf verteilen.
6. Die restlichen Tortillas mit dem Frischkäse bestreichen und damit die anderen Tortillas abdecken, am Rand etwas festdrücken – „verschließen“.
7. In einer passenden Pfanne bei mittlerer Hitze wenig Öl erhitzen und einen „Doppeldecker“ hineingeben. Etwa 2-3 Minuten braten, bis die Unterseite gebräunt und knusprig ist.
Dann alles umdrehen und weitere 2-3 Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist.
8. Quesadillas evtl. im auf ca. 80 °C (Heißluft) vorgeheizten Backofen kurz warm halten.
9. Zum Servieren in „Tortenstücke“ aufschneiden.

Guacamole

1 Zwiebel, 2 reife Avocados, wenig rote Chilischote, Limonensaft, Olivenöl, Salz, Pfeffer

1. Zwiebel in sehr fein würfeln und mit kochendem Wasser überbrühen.
2. Avocados halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herauslösen.
3. Mit Limonensaft beträufeln und mit einer Gabel nicht zu fein zerdrücken.
4. Chilischoten entkernen und klein hacken.
5. Zwiebelwürfel, Chili und 2 El Olivenöl mit der Avocado-creme verrühren – würzen.

Weizentortillas

Zutaten für 8 Stück:

| | |
|--------|-----------------|
| 220 g | Weizenmehl |
| 1 TL | Salz |
| 125 ml | Wasser, lauwarm |

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben und Salz hinzufügen.
2. Langsam unter ständigem Rühren das Wasser dazu gießen.
3. Den Teig kneten bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt.
4. Mindestens 15 Minuten ruhen lassen.
5. Den Teig in 8 Portionen teilen.
Jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen, kreisrunden Fladen ausrollen.
6. Die Tortillas in einer beschichteten Pfanne ohne Fett von jeder etwa 1 Minute bei mittlerer Hitze backen.

Sobald sich die Tortillas aufblähen, den Teig mit einem Pfannenwender sanft auf den Pfannenboden drücken, damit sie gleichmäßig gebacken werden. Die Tortillas sind gar, wenn sie dunkelbraune Flecken oder Punkte bekommen.