

Quesadillas

8 gebackene Weizentortillas (ca. 20-25 cm)
1 rote Paprikaschote
1 gelbe Paprikaschote
2-3 Lauchzwiebeln
1 Knoblauchzehe – fein geschnitten
Blattpetersilie – fein geschnitten
Öl
200 g geriebener Gouda o.ä.
100 g Frischkäse
Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer

Zubereitung:

1. Paprikaschoten wie üblich häuten und in Streifen schneiden.
2. Lauchzwiebeln in feine Scheiben schneiden.
3. Knoblauch und Lauchzwiebeln 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 Limettensaft 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:

350 g Weizenmehl Type 550
1 ½ Tl Salz
25 g Öl
200 g lauwarmes Wasser
Dunst für die Arbeitsfläche

Zubereitung:

1. Mehl in eine Schüssel sieben.
2. Wasser, Öl und Salz verrühren.
Unter ständigem Rühren mit einem Löffel das Mehl zufügen, bis sich die Masse kneten lässt.
3. Den Teig kneten bis er geschmeidig ist und nicht mehr klebt.
4. Mindestens 30 Minuten ruhen lassen.
5. Teig in 8 Portionen teilen.
Jedes Stück auf einer bemehlten Arbeitsfläche zu einem dünnen, kreisrunden Fladen (ca. 20-25 cm Ø) ausrollen.
Teig während des Ausrollens immer wieder wenden und mit Dunst bemehlen.
Zum Schluss kann der Teig mit den Handflächen noch etwas gedehnt werden, um eine runde Form zu erhalten.
6. Die Teigfladen von überschüssigem Dunst befreien.
In einer heißen beschichteten Pfanne 1 Minute von jeder Seite backen, bis die Tortillas durchbacken sind und beginnen leicht Farbe anzunehmen.
Zu langes Backen macht die Tortillas hart.
Sobald sich die Tortillas aufblähen, den Teig mit einem Pfannenwender sanft auf den Pfannenboden drücken, damit diese gleichmäßig gebacken werden.