



Thunfisch-Quesadillas mit Käse

dazu Gurken-Mais-Salat



ca. 30min



3-4 Personen

Wer heute etwas kochen möchte, das der gesamten Familie schmeckt und so leicht zuzubereiten ist, dass auch die jungen Tischgäste mitkochen können, sollte sich mit diesem Rezept beglücken: Tortilla-Knusperhülle, schmelzender Käse, Mais und rote Zwiebeln sind eine unschlagbare Kombination. Die mexikanischen Leckerbissen schmecken sogar so gut, dass sie schneller weg sind, als man Thunfisch-Quesadilla sagen kann!

- 2 Dosen Thunfisch in Wasser ⁴
- 2 Dosen Mais
- 2 rote Zwiebeln
- 200g mittelalter Gouda, gerieben ⁷
- 1 Päckchen mexikanische Gewürzmischung
- 2 Packungen Tortillas ¹
- 1 große Gurke

- 1EL Mayonnaise ³
- Salz und Pfeffer
- Essig

- 2 große Pfannen
- Sieb

Kochtipp

Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 669kcal, Fett 25.4g,
Kohlenhydrate 68.8g, Eiweiß 37.6g



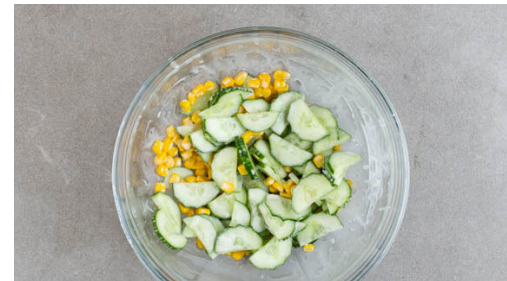
Den **Thunfisch** in ein Sieb abgießen und abtropfen lassen. Die **½ des Maises** dazugeben und ebenfalls abtropfen lassen. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden.



Den Vorgang mit **4 weiteren Tortillas** wiederholen. **Tipp:** Die **übrigen Tortillas** können eingefroren werden.



Den **Thunfisch**, den **abgetropften Mais**, die **Zwiebeln**, den **Käse** und die **½ der Gewürzmischung oder mehr nach Geschmack** vermengen und mit je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer würzen.



Inzwischen die **Gurke** längs halbieren und quer in ca. 0,5cm dünne Scheiben schneiden. Den **übrigen Mais** abtropfen lassen. 1EL Mayonnaise mit 1TL Essig verrühren, dann mit den **Gurken** und dem **übrigen Mais** vermengen.



Jeweils **eine Tortilla** in eine große Pfanne geben und **2-3EL Thunfischfüllung** auf einer Seite der **Tortillas** verteilen, die andere Seite darüber falten. Den Vorgang mit je **einer weiteren Tortilla** wiederholen und jeweils **zwei Quesadillas gleichzeitig** bei niedriger bis mittlerer Hitze 4-6Min. von jeder Seite braten, bis sie goldbraun sind und der **Käse** geschmolzen ist.



Die **Thunfisch-Quesadillas** dritteln und mit dem **Gurken-Mais-Salat** servieren.