



Quesadillas mit geräuchertem Hähnchen

dazu Gurkensalat und Joghurtdip



20-30min



3-4 Personen

Geschmolzener Käse ist einfach köstlich – wir könnten ihn eigentlich jeden Tag essen. Gut, das wäre vielleicht ein bisschen eintönig, aber wenn man ihn zusammen mit Paprika und geräuchertem Hähnchen zwischen knusprigen Tortillas versteckt und mit Gurkensalat serviert, dann ist das alles andere als langweilig. Ein cremiger Joghurtdip dazu und fertig ist das Staraufgebot mit unserem käsigem Lieblingsdarsteller!

Was du von uns bekommst

- 2 Paprika
- 250g geräucherte Hähnchenstreifen
- 200g junger Gouda, gerieben ²
- 2 Pck. Tortillas ¹
- 1 große Gurke
- 1 Becher Joghurt ²
- 3 Knoblauchzehen

Was du zu Hause benötigst

- Salz und Pfeffer
- Olivenöl
- Essig

Küchenutensilien

- Backofen
- 2 Backbleche und Backpapier
- große Pfanne
- Küchenreibe

Vergiss nicht, das Gemüse vor der Zubereitung gründlich zu waschen, insbesondere grünes Blattgemüse und Salate.

Allergene

Gluten (1), Milch (2). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 734kcal, Fett 40.1g, Kohlenhydrate 54.4g, Eiweiß 37.4g



1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 220°C (200°C Umluft) vorheizen. Die **Paprika** jeweils vierteln, entkernen und in ca. 0,5cm große Würfel schneiden. 3 Knoblauchzehen schälen und fein reiben oder durch eine Knoblauchpresse drücken.



2. Füllung anbraten

Die **Paprika** in einer großen Pfanne mit 2EL Olivenöl und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer bei starker Hitze ca. 2Min. anbraten. Die ½ des Knoblauchs und das **Fleisch** dazugeben und ca. 1Min. weiterbraten. Die Pfanne vom Herd nehmen und den **Käse** unterrühren. Der **Käse** muss dabei noch nicht schmelzen.



3. Quesadillas füllen

8 Tortillas auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblech ausbreiten und jeweils eine Hälfte von jeder **Tortilla** mit **Füllung** bedecken. Die Hälften ohne **Füllung** darüberfalten und die **Quesadillas** mit 2EL Olivenöl bestreichen.



4. Quesadillas backen

Die **Quesadillas** im Ofen 7–9Min. backen, bis der **Käse** vollständig geschmolzen ist und die **Tortillas** knusprig sind.



5. Beilagen zubereiten

Die **Gurke** in ca. 0,5cm große Würfel schneiden, mit 2EL Essig und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer vermischen. Den **Joghurt** mit dem restlichen Knoblauch und je 1 kräftigen Prise Salz und Pfeffer zu einem **Dip** verrühren. Die **Quesadillas** nach Wunsch halbieren oder vierteln und mit dem **Gurkensalat** und dem **Dip** servieren.



6. Käsevielfalt

Unsere Quesadillas werden mit Gouda gefüllt, weil dieser Käse genau die richtige Mischung aus Schmelz und Geschmack bietet. Aber mehr Käse geht ja eigentlich immer, oder? Also ran an den Kühlschrank, den kleinen Rest Parmesan oder Feta rausholen und vor dem Backen über die Quesadillas krümeln. Kühlschrank leer, Magen voll – eine Win-Win-Situation!