

Quesadilla-Maker



Grüezi

Mit mir zauberst Du leckere knusprige Quesadillas. Am besten passen zu mir Tortillas, die einen Durchmesser von 20 – 24 cm haben. Du belegst sie nach Lust und Laune. Mit meiner Hilfe sind sie schnell und einfach zubereitet.

Quesadillas Caprese

🕒 10 Min. + 8 Min. backen

Für 4 Quesadillas

	Quesadilla Maker aufheizen (siehe Gebrauchsanweisung).
8 Weizen-Tortillas (ca. 20 cm Ø)	Eine Tortilla in den Quesadilla Maker legen, ¼ der Tomatensauce darauf verteilen, mit ¼ des Mozzarellas belegen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen, würzen. Eine zweite Tortilla darauflegen, Deckel schliessen.
200 g Tomatensauce	
150 g geriebener Mozzarella	
1 TL getrockneter Oregano	
wenig Pfeffer	
wenig Salz	

Backen: ca. 2 Min. Herausnehmen, in Stücke schneiden. Restliche Quesadillas gleich zubereiten.

Tipp: 100 g Schinken in Streifen schneiden, zusammen mit dem Mozzarella portionenweise auf den Tortillas verteilen.

Stück: 272 kcal, F 7 g, Kh 44 g, E 8 g

Quesadillas mit Poulet

🕒 20 Min. + 8 Min. backen

Für 4 Quesadillas

	Quesadilla Maker aufheizen (siehe Gebrauchsanweisung).
1 Avocado	Guacamole: Avocado halbieren, Fruchtfleisch in eine Schüssel geben, mit einer Gabel zerdrücken. Limettensaft, sauren Halbrahm und Kreuzkümmel darunterühren, salzen.
1 TL Limettensaft	
50 g saurer Halbrahm	
¼ TL Kreuzkümmelpulver	
¼ TL Salz	
½ EL Öl	Öl in einer weiten beschichteten Bratpfanne heiss werden lassen. Pouletfleisch ca. 5 Min rührbraten, herausnehmen, würzen.
200 g Poulet-geschnetzeltes	
¼ TL Salz	
wenig Pfeffer	
1 kleine rote Peperoni	Peperoni in Würfeli schneiden, Maiskörner abspülen, abtropfen. Eine Tortilla in den Quesadilla Maker legen, mit je einem ¼ Guacamole, Peperoni, Maiskörner, Pouletfleisch und Käse belegen, dabei ringsum einen Rand von ca. 1 cm frei lassen. Eine zweite Tortilla darauflegen, Deckel schliessen.
1 Dose Maiskörner (ca. 160 g)	
8 Mais-Tortillas (ca. 20 cm Ø)	
100 g geriebener Cheddar-Käse	
	Backen: ca. 2 Min. Herausnehmen, in Stücke schneiden. Restliche Quesadillas gleich zubereiten.

Stück: 646 kcal, F 25 g, Kh 73 g, E 30 g

HINWEIS

Für ausführliche Informationen beachten Sie bitte die beigelegte Gebrauchsanweisung.