

Gefüllte Quesadilla

Für 4 Personen

Zutaten:

Für die Quesadilla-Fülle

4 Tortillas
200 g Rinderfaschiertes
½ Dose Maiskörner
½ rote Paprika, fein gewürfelt
½ gelbe Paprika, fein gewürfelt
100 g Champignons, fein geschnitten
Salz und Pfeffer
gehackte Kräuter nach Wahl
Olivenöl zum Anbraten

Für die Kräuter-Sauerrahmsauce

125 g Sauerrahm (1 Becher)
Salz und Pfeffer
gehackte Kräuter

Zum Fertigstellen

100 g Rucola oder junge Spinatblätter
125 g geriebener Käse (z. B. Cheddar)

Zubereitung:

Für die Kräuter-Sauerrahmsauce den Sauerrahm mit gehackten Kräutern, Salz und Pfeffer glatt verrühren und abschmecken.

Für die Fülle das Rinderfaschierte in etwas Olivenöl scharf anbraten. Anschließend Zwiebel (falls verwendet), Paprika, Champignons und Maiskörner zugeben und alles gemeinsam gut durchrösten. Mit Salz, Pfeffer und Kräutern würzen und kräftig abschmecken.

Für die Quesadilla die Tortillas leicht mit Olivenöl beträufeln und in einer Pfanne oder am Grill kurz beidseitig erwärmen. Danach mit der Kräuter-Sauerrahmsauce bestreichen und die warme Fleisch-Gemüse-Fülle darauf verteilen. Mit geriebenem Käse bestreuen und etwas Rucola oder Spinat ergänzen.

Die Tortillas zusammenklappen oder einrollen, leicht andrücken, anschließend halbieren und sofort servieren.

