



Quesadillas



 Arbeitszeit: ca. 60 min

 Koch- & Backzeit: ca. 60 min

 8 Käse Tortillas -
Quesadillas

 Schwierigkeit: Normal

Zutatenliste

Tortillas

- 375 g Weizenmehl T405
- 260 ml Wasser
- 3 g Salz
- 4 EL Olivenöl

Füllung

- 1 Dose Kidney Bohnen
- 1/2 Dose Mais
- 1 roter Paprika
- 1 Zehe Knoblauch
- 1 Zwiebel
- 2-3 EL Salsa
- 1 EL Taco Gewürz
- 200 g geriebenen Käse

Taco Gewürzmischung

- 1 EL Chilipulver
- 1/4 TL Knoblauchpulver
- 1/4 TL Zwiebelpulver
- 1/2 TL Paprika scharf
- 1/4 TL Oregano
- 1/4 TL Cayenne
- 1 1/2 TL Cumin
- 1 TL Salz
- 1 TL Pfeffer

zum Anrichten

- Guacamole
- Salsa
- Schmand

Zubereitung

Die Zutaten für die Taco-Gewürzmischung in einer Schüssel vermischen.

Für die Tortillas das Mehl und Salz in einer großen Schüssel vermischen. Öl hinzufügen und zu einem krümeligen Teig verarbeiten. Das Wasser hinzugeben und den Teig so lange kneten, bis sich eine Kugel formen lässt. Den Teig auf einer leicht bemehlten Arbeitsfläche kneten, bis er weich und elastisch wird. Anschließend in 8 ca. gleich große Kugeln teilen.

Die Teigkugeln mit einem bemehlten Wellholz zu dünnen, runden Tortillas (Durchmesser ca. 18cm) ausrollen. Nun Öl in einer großen Pfanne erhitzen und die Tortillas so lange in der Pfanne braten, bis der Teig Blasen schlägt und goldbraun wird. Die Tortillas wenden und anschließend warm halten.

Die Zwiebeln und den Knoblauch sehr fein schneiden. Öl in einer Pfanne erhitzen, darin Zwiebeln und Knoblauch anbraten und vom Herd nehmen. Die Bohnen abtropfen lassen, abspülen und mit einem Pürierstab pürieren. Den Mais abtropfen lassen, den Paprika waschen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Alle Zutaten der Quesadillafüllung (außer dem Käse) in eine Schüssel geben und vermischen.

Eine Tortilla mit 1 - 2 EL Füllung bestreichen und mit einer Handvoll Käse bestreuen. Anschließend eine zweite Tortilla darauf legen - sobald zwei Tortillas aufeinander liegen und befüllt werden, spricht man von **Quesadillas**.

Die Quesadillas in die Pfanne geben und ca. 4 Minuten mit etwas Butter von jeder Seite anbraten, so lange, bis der Käse geschmolzen ist. Nach und nach alle Quesadillas braten, vierteln und mit Guacamole, Salsa und Schmand servieren.

