

Quesadillas

Rezept für 2 Portionen

Dauer: ca. 20 Minuten

Zutaten:

Zutat	Menge
Geriebener Käse / Pizzakäse / Gratinkäse / Streukäse	1 Etwas / nach Bedarf
Tortillas	2 Stk.
Champignons	1 Dose(n)
Tomaten / Paradeiser	2 Stk.
Zwiebeln	1 Stk.
Olivenöl	1 EL (Esslöffel)
Chilisauce / Chilisoße	100 ml
Faschiertes / Gehacktes / Hackfleisch gemischt	30 dag
Salz	1 Etwas / nach Bedarf

Zubereitung:

Olivenöl ,Zwiebel und Faschiertes in einem Topf anrösten. In der Zwischenzeit Tomaten würfelig schneiden und mit den geschnittenen Champignons zum Fleisch geben.

Das Fleisch-Gemisch mit Salz und der Chilisauce würzen.

Eine Pfanne mit etwas Öl einreiben und ein Tortilla daraufgeben. Darauf eine dünne Lage des Fleisch-Gemisches verteilen.

Das Ganze soll relativ flach sein. Nun den Käse darübergeben und eine 2te Tortilla daraufgeben und etwas flach drücken. Das Ganze solange erhitzen, bis der Käse geschmolzen ist.

In Viertel schneiden und Salsa servieren.

Statt der Chilisauce eignet sich auch sehr gut Salsa zum würzen.

Gutes Gelingen wünscht



Link zu diesem Rezept: <http://www.koch-idee.at/Rezept-170-Quesadillas.html>

Mehr leckere Koch-Ideen zum Nachkochen gibts auf www.koch-idee.at