



Quesadillas mit Huhn und Käse



Zutaten für 4 Portionen

8 Weizenmehltortillas

300 g Käse nach Wahl (Waldviertler Selch-, Hirten-, Goaßkas,...)

Hühnerfleisch gegart (z.B. 2 Hühnerbrüste)

1 roter Paprika

1 Handvoll Korianderblätter

Sour Cream Dip:

1 Schafsgupferl

2 Spr Zitronensaft

2 EL Essig

1 Knoblauchzehe

Salz, Pfeffer, Cumin



Peppersweet Chutney

Zubereitung

Für den Sour Cream Dip alle Zutaten zusammenmischen und mit Salz, Pfeffer und Cumin abschmecken.

Käse in Scheiben schneiden oder reiben, Hühnerfleisch in Streifen schneiden, Paprika fein würfeln, Koriander grob schneiden.

Für die Quesadillas 4 Tortillas auf eine flache Oberfläche auflegen und jede Tortilla mit Käse, Hühnerfleisch und Paprika und Koriander bestreuen. Die verbliebenen Tortillas auf die vorbereiteten Tortillas legen und leicht andrücken.

Eine Pfanne auf mittlere Hitze erwärmen und die erste Tortilla in die Pfanne legen. Ohne die Beigabe von Öl für ca. 2 – 3 Minuten von jeder Seite braten bis die Tortilla knusprig, der Käse geschmolzen und das Hühnerfleisch erwärmt ist. Solange im Ofen bei ca. 100°C warm halten bis alle fertig gebraten sind.

Zum Servieren, die Quesadillas in Viertel schneiden und auf einer Platte arrangieren. Mit jeweils einem kleinen Löffel Sour Cream und Koriander dekorieren und zusammen mit Peppersweet Chutney servieren.

Zubereitungszeit: 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: einfach

Guten Appetit 😊

Unser Tipp:

dieses Gericht eignet sich besonders wenn euch Käse überbleibt oder Ihr noch Reste vom Hühnchen übrig habt