



Quesadillas

mit Thüringer Schinkenspeck

Zutaten für 4 Quesadillas:

4 große Weizentortillas
150 g WOLF Thüringer Schinkenspeck
200 g geriebener Käse (z. B. Cheddar und Gouda)
1 rote Paprika
1 kleine rote Zwiebel
2 Frühlingszwiebeln
1 Dose Mais (140 g Abtropfgewicht)
2 EL Frischkäse
1 TL Paprikapulver, edelsüß
Etwas Pfeffer

So wird's gemacht:

1. WOLF Thüringer Schinkenspeck in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne ohne zusätzliches Öl goldbraun anbraten. Anschließend herausnehmen und beiseitestellen.
2. Paprika und rote Zwiebel klein schneiden und im verbliebenen Speckfett ca. 3–4 Minuten anbraten. Mais und klein geschnittene Frühlingszwiebeln dazugeben und kurz mitbraten.
3. Den Schinkenspeck wieder hinzufügen und alles mit Paprikapulver und Pfeffer würzen. Hitze reduzieren und den Frischkäse unterrühren, bis eine cremige Füllung entsteht.
4. Eine Tortilla in eine saubere, beschichtete Pfanne legen. Eine Hälfte der Tortilla mit Käse bestreuen, etwas von der Schinken-Speck-Gemüse-Mischung darauf verteilen und anschließend mit weiterem Käse bestreuen. Danach die Tortilla zur Hälfte zusammenklappen und leicht andrücken.
5. Die Quesadilla bei mittlerer Hitze ca. 2–3 Minuten goldbraun braten, vorsichtig wenden und weitere 2–3 Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist. Mit den restlichen Tortillas und der übrigen Füllung genauso verfahren.
6. Die fertigen Quesadillas kurz abkühlen lassen und einmal in der Mitte durchschneiden. Am besten noch warm servieren und genießen!

Viel Spaß beim Nachkochen!

Noch mehr leckere Rezepte gibt's auf wolf-essgenuss.de/blog

Gutes Essen – Gute Freunde – Gutes Leben