

Quesadilla

(für 4 Personen)

Zutaten

Hähnchenbrust ca. 400 gr.
Olivenöl
Salz, Pfeffer, Paprika

½ Bund Frühlingszwiebeln
½ Stange Lauch
Kleine Zucchini
¼ Fenchel

1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Chilischote

Pilze ca. 150 Gramm

Olivenöl, Gewürze

8 Tortillas

Gouda gerieben ca. 400 gr.

Zubereitung

Hähnchenbrust mit gewürzter Ölmarinade im 160 Grad vorgeheiztem Backofen ca. 30 Minuten garen.
Das Fleisch in kleine Stücke rupfen und auf die Seite stellen.

Frühlingszwiebel, Lauch und Zucchini in Ringe schneiden, Zucchini halbieren.

Den Fenchel inkl. Stängel in dünne Scheiben schneiden. Das evtl. noch vorhandene Grün ebenfalls mit verwenden.
Zwiebel und Knoblauch klein würfeln

Chilischote entkernen und ganz fein zerkleinern

Pilze entweder in Würfel oder in feine Scheiben schneiden

Die zugeschnittenen Zutaten im Olivenöl langsam und nicht zu heiß andünsten, je nach Belieben können die Zutaten individuell angepasst werden.
Das Ganze mit Meersalz, Pfeffer und je nach Geschmack mit weiteren Gewürzen abschmecken.

Backofen auf ca. 120 vorheizen und je 1 Tortilla ca. 1 Minute im Wechsel warmmachen.

Tortilla mit Gouda bestreuen und die Gemüse - Pilz - Mischung verteilen. Danach das zerkleinerte Fleisch darauf geben und

wiederum mit Käse bestreuen. Den Zweiten Tortilla oben auflegen und leicht andrücken. Quesadilla nun im Backofen erhitzen. Der Käse muss geschmolzen sein.

Die gebackene Quesadilla mit dem Pizzaschneider in 8 Teile schneiden.

Diesen Vorgang wiederholen bis keine Zutaten mehr vorhanden sind, Achtung die Mengen einteilen.

Schmeckt auch sehr lecker ohne Fleisch als vegetarisches Gericht.