



• MEXIKANISCHE QUESADILLA •

 Grillzeit 6-8 Minuten

 Grilltemperatur 200-220°

 Personen 4

Zutaten Guacamole

- 1 Avocado
- 10 ml Limettensaft
- 10 g Petersilie (fein geschnitten)
- 10 g Knoblauch (fein gewürfelt)
- 40 g Tomate (gewürfelt, ohne Kerne)
- 1 g Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer
- Chiliflocken

Zutaten Quesadilla

- 40 ml Olivenöl
- 60g Zwiebel (fein gewürfelt)
- 60g Speckstreifen
- 15g geräuchertes Paprikapulver (süß)
- 350g 350 g Kidneybohnen (Dose)
- 30 ml Limettensaft
- 40g frischer Koriander
- 200g Cheddar Käse
- 4 Weizen Tortillas Ø 21cm
- 40g Butter
- Salz, Pfeffer und Zucker
- Chiliflocken

Vorbereitung Quesadilla

1. Bohnen abspülen und abtropfen lassen. Korianderblätter grob schneiden oder zupfen. Cheddarkäse grob reiben oder in Scheiben schneiden.
2. Grill inklusive Gussplatte für direktes Grillen bei 200-220 °C vorbereiten.

Zubereitung Guacamole

1. Die reife Avocado halbieren, den Stein entfernen und das Fruchtfleisch herauslösen.
2. Das Fruchtfleisch sofort mit dem Limettensaft beträufeln und mit einer Gabel zerdrücken.
3. Die restlichen Zutaten untermischen, mit Salz, Pfeffer und Kreuzkümmel würzen.
4. Abdecken und bis zum Gebrauch kühl stellen.

Zubereitung Quesadilla

1. Eine Pfanne auf den Seitenkocher des Grills oder auf dem Herd erhitzen.
2. Olivenöl, Zwiebeln und Speck in die Pfanne geben und darin anbraten.
3. Sobald die Zwiebeln etwas Farbe bekommen haben, die Hitze reduzieren und das Paprikapulver sowie die Chiliflocken beifügen und circa 1 Minute mitbraten.
4. Jetzt die Bohnen hinzufügen, gründlich vermengen mit Salz, Pfeffer und Zucker würzen.
5. Die Pfanne von der Flamme bzw. dem Herd nehmen, etwas abkühlen lassen und dann den Limettensaft sowie den Koriander untermischen.
6. Tortillas auf die Arbeitsfläche legen, die Bohnenmischung auf einer Hälfte der Tortillas verteilen.
7. Den Käse darüber verteilen und zusammenklappen.
8. Butter auf der Gussplatte schmelzen und die Quesadillas auflegen.
9. Deckel schließen und ca. 6-8 Minuten Grillen, dabei einmal wenden.



Tipp:

Avocado-Stein wieder in die Guacamole geben, damit sich diese nicht verfärbt.



Servieren

Die Guacamole zu den Quesadillas servieren.