



ALLES DRIN.

Fragen, Anregungen, Kritik? Oder auch Lob?
Kochunterstützung? Melde dich hier, ich freu mich:

01577/7707760

hallo@chriskochtüte.de

facebook.com/chriskochtuete (Eine Review wäre toll!)

chriskochtüte.de

Christoph Zettler- Laeiszstraße 15 - 20357 Hamburg

Mexikanische Quesadilla mit Guacamole und Sour Cream

Es ist Feierabend. Glückwunsch:) Jetzt abschalten und entspannt kochen. Deswegen lies dir das Rezept vorab einmal komplett durch. Und leg dir schon mal Salz, Pfeffer, einen großen, flachen Teller, eine mittelgroße sowie eine große Schüssel, eine Käseibe und eine sehr große Pfanne bereit. So lässt es sich entspannt kochen. Und in ca. 30 min gibt´s schon lecker Essen!

Cheddar-Käse in die große Schüssel reiben. **Frühlingszwiebeln** waschen, die Enden entfernen, klein schneiden und $\frac{3}{4}$ davon zum Käse geben. **Peperoni** waschen, halbieren, klein schneiden (Wer es scharf mag, lässt die Kerne drin) und zum Käse geben.

Pfanne auf den Herd stellen und auf mittelhohe Hitze erhitzen. **Tortilla** hineingeben, mit der Hälfte der Käsemischung bestreuen, zweiten Tortilla als Deckel darauf legen und für ca. 3 Min ohne Öl kross braten. Nicht zu heiß, der Tortilla darf nicht anbrennen. Nach 3 Min einen großen Teller darauf legen, die Pfanne wenden und den Quesadilla für die nächsten 3 Min wieder in die Pfanne gleiten lassen. Für die 2P-Tüte das Ganze mit dem zweiten Quesadilla wiederholen.

Währenddessen die Guacamole vorbereiten. Dazu die **Avocado** halbieren, Kern entfernen und das Fruchtfleisch mit einem Löffel herausholen und in die mittelgroße Schüssel geben. **Knoblauch** schälen, fein hacken und dazugeben. Saft einer halben **Limette** dazugeben (1P-Tüte etwas weniger). Etwas salzen und pfeffern und mit einer Gabel zermantschen. Danach die **Tomate/n** waschen, den Strunk entfernen und klein würfeln. **Koriander** waschen und samt Stängel klein hacken. Koriander, Tomaten und restliche Frühlingszwiebel zur Avocado geben und alles durchmischen.

Quesadillas auf flache Teller geben, achteln und zusammen mit der Guacamole und der **Sour Cream** servieren. Das war´s schon. Du hast lecker Essen gemacht. Und wer das Rezept etwas abändern möchte: Nur zu! Es ist Dein Werk.

Genieß Deinen Feierabend!

Gepackt von:

Ich würde mich freuen von dir zu hören. facebook.com/chriskochtuete wäre toll Mal unzufrieden? Dann tut mir das Stand und du bekommst dein Geld zurück



Eine Review auf oder schreib an hallo@chriskochtüte.de. schrecklich leid. Komm zu mir an den oder eine aktuelle Tüte kostenlos.