Rezept

Curry-Mais-Quesadillas

Ein Rezept von Curry-Mais-Quesadillas, am 12.10.2024

Zutaten

Für die Minz-Raita:

- **1** Knoblauchzehe
- **ca. 30** frische Minzeblätter
- **250 g** griechischer Sahnejoghurt
- Salz
- **1** kleines Stück Ingwer (ca. 2 cm)
- **1 Stück** Salatgurke (ca. 7 cm)
- **1 - 2 TL** Zitronensaft

Für die Quesadillas:

- **1** rote Paprikaschote
- **100 g** Frischkäse
- **1** Frühlingszwiebel
- **2 - 3 TL** vegetarische rote Thai-Currypaste
- **4 EL** Olivenöl
- **400 g** mittelalter Gouda
- **3 EL** Maiskörner (Dose, abgetropft)
- **½ Bund** Koriandergrün
- **8** Mais-Tortillas

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Portionen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 830 kcal

Zubereitung

1. Für die Minz-Raita Knoblauch und Ingwer schälen und sehr fein hacken. Die Minze waschen, trocken tupfen und fein hacken. Die Gurke waschen, halbieren, entkernen und in feine Würfel schneiden. Alles mit dem Joghurt vermischen und mit Zitronensaft und Salz abschmecken. Die Raita abgedeckt ziehen lassen.

2. Für die Quesadillas die Paprika putzen, waschen und in ca. 1 cm große Würfel schneiden. Den Käse grob raspeln und mit Frischkäse, Paprika und Mais verrühren. Die Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Röllchen schneiden. Den Koriander waschen und trocken schütteln, die Blättchen abstreifen, fein hacken und mit der Currypaste unter die Käsemischung rühren.

3. Den Backofen auf 100° vorheizen. 4 Tortillafladen auf die Arbeitsfläche legen und mit jeweils einem Viertel der Mischung bestreichen. Mit den übrigen Tortillafladen abdecken und die Fladen zusammendrücken. 1 EL Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen (wer hat, erhitzt gleich zwei Pfannen).

4. Einen gefüllten Tortillafladen in die Pfanne legen und bei kleiner bis mittlerer Hitze 1 Min. anbraten. Die Fladen wenden und von der zweiten Seite 1-2 Min. braten, bis die Füllung zerlaufen ist und der Käse Fäden zieht. Herausnehmen, im Backofen warm halten und mit den übrigen Tortillafladen genauso verfahren. Die fertigen Fladen in Stücke schneiden und mit der Minz-Raita servieren.