

Rezept

Quesadillas mit Hackfleisch

Ein Rezept von Quesadillas mit Hackfleisch, am 23.04.2024

Zutaten

1 Knoblauchzehe	250 g Schweinehackfleisch
1 EL Olivenöl	Salz
Pfeffer	2 Frühlingszwiebeln
80 g eingelegte, gegrillte rote Paprikaschoten (aus dem Glas)	150 g Cheddar (am Stück)
edelsüßes Paprikapulver	1 EL Crème fraîche
6 Weizen-Tortilla-Wraps (Fertigprodukt, ca. 18 cm Durchmesser)	1 Kugel Mozzarella (125 g) evtl. Holzspießchen

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 645 kcal

Zubereitung

1. Knoblauch schälen, fein würfeln und mit dem Hack verkneten. Im heißen Öl bei starker Hitze unter Rühren krümelig braten. Mit Salz und Pfeffer würzen, herausnehmen und abkühlen lassen.
2. Den Grill anheizen. Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in feine Ringe schneiden. Paprika abtropfen lassen und würfeln. Cheddar reiben, mit Crème fraîche, Frühlingszwiebeln und Paprikawürfeln mischen. Mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen. Mozzarella in dünne Scheiben schneiden.
3. Wraps je zur Hälfte mit der Käsemischung belegen, Hack darüber verteilen, Mozzarella daraufgeben. Zusammenklappen, andrücken und evtl. mit Holzspießen feststecken. Pro Seite auf dem heißen Grill am Rand des Grillrosts 2-3 Min. braten, bis der Käse geschmolzen ist. Zum Servieren nach Belieben in Stücke schneiden.