Rezept

Quesadillas mit Paprika

Ein Rezept von Quesadillas mit Paprika, am 02.06.2025

Zutaten

- **250 g** mittelalter Gouda Käse
- **1** rote Paprikaschote (ca. 150 g)
- **8** Tortillas (Weizenfladen, Fertigprodukt, 360 g)
- **150 g** Frühlingszwiebeln
- 1-2 grüne Chilischoten

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** leicht | **Zeit** Zubereitung: 30 bis 60 min Dauer: 30 bis 60 min | **Pro Portion** Ca. 450 kcal

Zubereitung

1. Den Käse fein würfeln. Frühlingszwiebeln putzen, waschen, in feine Ringe schneiden. Paprika- und Chilischoten waschen, putzen und fein würfeln. Alles miteinander mischen.

---

2. Eine beschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen, einen Fladen hineinlegen. Ein Viertel der Käse-Gemüse-Mischung darauf verteilen, den zweiten Fladen darauf legen, festdrücken und in ca. 2 Min. goldbraun braten. Wenden und von der anderen Seite in ca. 2 Min. knusprig braten. Übrige Zutaten ebenso verarbeiten. Dazu passt Tomaten-Chili-Sauce.