

Rezept

Quesadillas mit Ziegenkäse

Ein Rezept von Quesadillas mit Ziegenkäse, am 28.06.2026

Zutaten

1 kleines Bund Schnittlauch	½ Bund Dill
1 kleine rote Zwiebel	300 g Ziegenfrischkäse
40 g Ziegengouda	4 getrocknete in Öl eingelegte Tomaten
Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer	Salz
1 Packung Weizentortillas (Fertigprodukt; 6 – 8 Stück)	Öl zum Bepinseln

Rezeptinfos

Portionsgröße Für 4 Personen | **Schwierigkeitsgrad** mittel | **Zeit** Zubereitung: unter 30 min Dauer: unter 30 min | **Pro Portion** Ca. 605 kcal

Zubereitung

1. Schnittlauch und Dill waschen und trocken schütteln. Den Schnittlauch in feine Röllchen schneiden, Dillspitzen von den Stängeln zupfen und fein schneiden. Die Zwiebel schälen und so fein wie möglich würfeln.
2. Kräuter und Zwiebel mit dem Frischkäse verrühren. Den Ziegengouda fein reiben und unterrühren. Die eingelegten Tomaten abtropfen lassen, sehr fein schneiden und unterrühren. Die Käse creme mit Piment d'Espelette oder Cayennepfeffer und vorsichtig mit Salz abschmecken.
3. Den Grill vorheizen. Den Rost mit Öl einreiben. Die Tortillafladen auf einer Seite dünn mit Öl bepinseln, nebeneinander auf den Rost legen (evtl. in zwei Portionen) und bei starker Hitze 2 Min. grillen. Die Fladen mit Grillhandschuhen oder einer Grillschaufel vom Rost nehmen. Die Hälfte der Fladen auf der gegrillten Seite mit der Käsemischung bestreichen. Die anderen Fladen mit der gegrillten Seite nach unten daraufsetzen. Quesadillas dünn mit Öl bepinseln und wieder auf den Grill legen. 2 Min. grillen, dann umdrehen und weitere 2 Min. grillen (wenn möglich mit geschlossenem Deckel), bis die Tortillas geröstet sind und der Käse erhitzt und leicht geschmolzen ist. Die Quesadillas vom Grill nehmen und auf Teller gleiten lassen. Mit einem großen scharfen Messer wie eine Torte in Stücke schneiden und servieren.