



Einfache Quesadillas mit gebratenem Hähnchenfleisch selbst machen



Zutaten

- 1 1 Hühnerbrust
- 1 1 Hühnerbrühwürfel
- 1 1 Tomate
- 1 1 Frühlingszwiebel
- 2 2 Esslöffel Mais
- 1 1 Esslöffel Barbecue-Sauce (optional zuckerfrei)
- 2 2 Mehrkorn-Wraps
- 1 Henri Willig Chili-Käse
- 1 Henri Willig süße Chili-Mayonnaise

Zubereitungsart Quesadillas mit Hähnchenfleisch

Lust auf ein leckeres und einfaches Mittag- oder Abendessen? Dann probieren Sie dieses einfache Quesadilla-Rezept mit Hähnchenfleisch! Die Zubereitung von Quesadillas ist ein Kinderspiel und lässt viel Raum für Kreativität. Unser Rezept kombiniert die Saftigkeit von Pulled Chicken mit der Cremigkeit von geschmolzenem Käse, eingewickelt in eine knusprige Tortilla. Folgen Sie unseren einfachen Schritten und entdecken Sie, wie Sie im Handumdrehen die leckersten Quesadillas auf den Tisch zaubern können!

Vorbereitung

- 1: Das Huhn mit der Hühnerbrühe innerhalb von 15 Minuten garen.
- 2: In der Zwischenzeit die Tomate entkernen, das Fruchtfleisch würfeln und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Dies mit dem Mais mischen.
- 3: Nach dem Garen das Hähnchen mit zwei Gabeln auseinanderziehen, so dass ein Pulled Chicken entsteht.
- 4: Mit der Tomatenmischung und einem Esslöffel Barbecue-Sauce vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- 5: Einen Wrap in eine trockene Bratpfanne legen. Den süßen Chilikäse darüber reiben, mit der Hähnchenfleischmischung bedecken und eine weitere Schicht Käse darüber reiben. Mit dem zweiten Wrap abschließen.
- 6: Bei mittlerer bis hoher Hitze braten, bis beide Seiten goldbraun und knusprig sind und der Käse geschmolzen ist.

Sind Sie bereit, Ihre eigenen Quesadillas mit Pulled Chicken zu machen?

Hier haben Sie ein einfaches und leckeres Quesadilla-Rezept, das im Handumdrehen zubereitet ist. Diese Quesadillas mit gezapftem Hähnchenfleisch sind äußerst schmackhaft. Genießen Sie die köstlichen Aromen und die Zufriedenheit mit selbstgemachten Quesadillas. Guten Appetit!