



Quesadillas mit Zucchini und Ziegenkäse



Zutaten

- 1 Essiggurke
- 2 Esslöffel Kapern
- 10 Zweige glatte Petersilie
- 20 Korianderzweige
- 1 Jalapeño-Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Teelöffel französischer Senf
- 50 Milliliter Olivenöl
- 200 Gramm Henri Willig junger Ziegenkäse
- 1 Zucchini
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Zitrone
- 6 große Tortillas
- Salz und Pfeffer

Wie macht man knusprige Quesadillas selbst?

Quesadillas sind eine köstliche und schnelle Art, eine leckere Mahlzeit auf den Tisch zu bringen. In diesem Rezept kombinieren wir den cremigen Geschmack von Ziegenkäse mit frischer Zucchini und einem Hauch von Zitrone für zusätzliche Frische. Die Quesadillas werden in einer Pfanne oder auf dem Kontaktgrill knusprig gegrillt. Zusammen mit der würzigen Salsa sind die Quesadillas perfekt für ein schnelles Mittagessen, Abendessen oder als Vorspeise! Folgen Sie den nachstehenden Schritten und bereiten Sie diese köstlichen Quesadillas im Handumdrehen zu.

Vorbereitung

- 1: Gurke, Kapern, Petersilie, Koriander, Jalapeño, Knoblauch, Zitronensaft, Senf und Olivenöl in eine Küchenmaschine geben und zu einer glatten Salsa pürieren. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2: Den Ziegenkäse und die Zucchini in dünne Scheiben hobeln. Dann die Frühlingszwiebel in dünne Ringe schneiden und den Koriander grob hacken. Die Schale der Zitrone abreiben.
- 3: Zeit, die Tortillas zu belegen! Eine Tortillahälfte mit ein paar Zucchinis Scheiben, Ziegenkäse und einigen Frühlingszwiebelringen belegen. Den gehackten Koriander und die Zitronenschale darüber streuen. Falten Sie die Tortilla in der Hälfte, so dass die Füllung gut darin liegt. Diesen Vorgang für alle Tortillas wiederholen.
- 4: Eine Grillpfanne bei mittlerer Hitze erhitzen und eine doppelt gefaltete Tortilla in die Pfanne legen. Die Quesadillas 4-5 Minuten lang grillen, bis sie goldbraun und knusprig sind. Nach der Hälfte der Zeit wenden, damit beide Seiten schön getoastet sind. Haben Sie einen Kontaktgrill? Dann können Sie die Quesadillas hier in einem Zug ohne Wenden grillen.
- 5: Die Quesadillas in Punkte schneiden und mit der frischen Salsa servieren. Genießen Sie dieses köstliche und knusprige Gericht!

Wie serviert man Quesadillas?

Nachdem Sie diese köstlichen Quesadillas zubereitet haben, ist es an der Zeit, sie auf die perfekte Art zu servieren. Schneiden Sie die Quesadillas in hübsche Punkte und servieren Sie sie mit einer Schüssel hausgemachter Salsa, um



HENRI WILLIG
The Cheese Family

Henri Willig
henriwillig.com
T +31 (0) 299 65 5151
Montag bis Freitag 08:30 - 17:00 uur

ihnen einen frischen und würzigen Kick zu verleihen. Diese Quesadillas eignen sich ideal als Party-Snack, als leichtes Mittagessen oder sogar als Hauptgericht mit einem frischen Salat als Beilage. Dank der Vielseitigkeit der Zutaten können Sie sie nach Ihrem eigenen Geschmack zubereiten.

Dieses Rezept wurde von Henri Willig in Auftrag gegeben und von [EtenUitDeVolkstuin](#) kreiert.