



Scharfe Quesadillas mit Käse und Chilischoten

- **Schwierigkeitsgrad:** Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 5m
- **Zubereitungszeit:** 10m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '10m', 'prep_time' : '5m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Nur noch ein Paar Weizentortillas im Kühlschrank? Vielleicht die mexikanische Version eines Käse Toast gefällig?

Zutaten

- 2 Weizentortillas aus dem Supermarkt
- 100 g geriebener Käse
- (Eine Mischung aus Bergkäse, Gouda und gewürfeltem Mozzarella)
- 1 Frühlingszwiebel, geputzt und in dünnen Ringen
- 1/2 grüne oder rote Chilischote, entkernt und fein gehackt
- 1 Tl Olivenöl

Zubereitungsart

Schritt1

In einer ausreichend großen Pfanne etwas Olivenöl erhitzen und zunächst 1 Tortilla hinein geben.

Schritt2

Mit den Frühlingszwiebeln, Chilischoten und der Käsemischung gleichmäßig bestreuen und eine zweite Tortilla darüber geben.

Schritt3

Gut andrücken, pressen und bei kleiner 2 - 3 min. Hitze braten. Wenn der Käse zu schmelzen beginnt, vorsichtig wenden und etwas weiter braten.

Schritt4

Anrichtevorschlag:

Schritt5

Heraus nehmen, in ca. 8 mundgerechte Stücke schneiden und noch heiß servieren.

Schritt6

Crème fraiche, süße Chilisauce oder Tomaten - Gurken-Salsa dazu reichen.

Schritt7

Rezeptart: Schnelle Rezepte **Tags:** einfach und schnell, kleiner snack

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/scharfe-quesadillas-mit-kaese-und-chilischoten/>