

Mediterrane Quesadillas

mit Rucola, Tomaten,
Mozzarella und Parmesan



ZUTATEN FÜR 4 PORTIONEN:

8 Tortillas
4 Mozzarellas
1 Zwiebel
200 g Rucola
200 g Cocktailtomaten
100 g geriebener Parmesan
½ TL Oregano
½ TL Basilikum
Salz
Pfeffer

ZUBEREITUNG:

1. Zunächst den Mozzarella gut trocken tupfen, klein würfeln und die Tomaten und die Zwiebel in dünne Scheiben bzw. Ringe schneiden.

2. Außerdem den geriebenen Parmesan mit Kräutern, Salz und Pfeffer mischen.

3. In der Zwischenzeit eine Pfanne ohne zusätzliches Fett aufheizen. Jetzt eine Tortilla in die Pfanne legen und mit etwas Mozzarella, Parmesanmischung,

Tomaten, Zwiebel und Rucola belegen.

4. Danach mit der zweiten Tortilla bedecken und wenden, sobald der Käse zu schmelzen beginnt.

5. Sobald die Quesadilla von beiden Seiten knusprig gebacken ist, auf ein Holzbrett legen und vierteln – danach die Arbeitsschritte mit den übrigen Tortillas wiederholen.