

Quesadillas

Zutaten für 2 Portionen:

1 kleine rote Zwiebel

50 g Cheddar

1 Avocado

1 TL Limettensaft

Salz, Pfeffer

4 Tortilla-Fladen, Weizen, (à 16 cm Ø, alternativ 2 größere)

Zubereitung:

Zwiebel in feine Scheiben hobeln.

Käse reiben.

Avocado halbieren, Kern entfernen, Fruchtfleisch aus der Schale lösen und in Würfel schneiden.

Avocado, Cheddar, Zwiebeln und Limettensaft mischen, mit Salz und Pfeffer würzen.

Füllung auf 2 Tortilla-Fladen verteilen, mit je 1 Fladen belegen und fest andrücken.

In einer Pfanne ohne Fett auf jeder Seite 3 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun rösten.
Quesadillas halbieren, im Backofen warmhalten (ca. 50 bis 60 Grad).