



Erdbeer-Spinat-Quesadilla MIT MOZZARELLA

4 QUESADILLAS



CA. 25 MIN. ZUBEREITUNGSZEIT



ZUTATEN

ZUBEREITUNG

2 Bayernland Mozzarella Wraps
350 g Erdbeeren
2 große Handvoll Babyspinat
4 kleine Weizentortillas
Etwas Balsamicoessig
Salz & Pfeffer
Sriracha bzw. andere Chilisoße
1 kleine rote Zwiebel
½ Chilischote
15 g geröstete Pistazienkerne
20 Basilikumblätter
Saft einer ½ Limette

1. Für die Salsa die Zwiebel schälen und klein würfeln, Chili in sehr feine Ringe schneiden und die Pistazienkerne hacken. 150 g Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in kleine Stücke schneiden. Die Basilikumblätter grob hacken. Alles vorsichtig mit dem Limettensaft vermischen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Bis zum Servieren kühl stellen.
2. Den Mozzarella Wrap abtropfen lassen, mit Küchenpapier etwas trocken tupfen und halbieren. 200 g Erdbeeren waschen, vom Grün befreien und in Scheiben schneiden, den Spinat waschen und trockenschleudern.
3. Eine Grillpfanne auf mittlere Temperatur vorheizen (nicht zu heiß!). Jeweils ein Tortillafladen auf einen Teller geben und auf einer Hälfte mit einem halben Mozzarella Wrap belegen, überstehende Ecken ggf. einklappen. Darauf die Erdbeeren, etwas Balsamicoessig, Spinat, Salz, Pfeffer und – je nach gewünschter Schärfe – ein paar Tropfen Sriracha verteilen.
4. Die Tortilla zusammenklappen und in die heiße Pfanne geben. Am besten mit einem großen Topf beschweren, damit die Quesadilla platt gedrückt wird. Von jeder Seite etwa 2-3 Minuten anbraten. Mit den restlichen Quesadillas ebenso verfahren. Sofort mit der Erdbeer-Pistazien-Salsa servieren. Guten Appetit!

DAS REZEPT ENTSTAND IN
FREUNDLICHER ZUSAMMENARBEIT MIT
WWW.FEEDMEUPBEFOREYOUGO.DE



/bayernlandeg



/bayernland_eg

