



Stüssi's Grill-Coaching



Quesadilla

Zutaten für 4 Personen

Olivenöl
2 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
2 Jalapeños
150 g Rinderhack
12 Cherrytomaten
80 g Cheddar Käse gerieben
2 Weizentortillas
Cajun Gewürz

Zubereitung

1. 1 Jalapeño, 1 Zwiebel und 2 Knoblauchzehen grob hacken
2. Olivenöl in die vorgeheizte Gusspfanne giessen
3. Gehackte Jalapeño, Zwiebel und Knoblauch anbraten
4. Rinderhack in die Pfanne geben und anbraten
5. Cajun Gewürz hinzufügen und den Grilldeckel für 5 Minuten schliessen
6. Hackfleisch drehen, damit nichts anbrennt
7. 8 Cherrytomaten vierteln und die restlichen Tomaten als Deko fein hacken
8. Die zweite Jalapeño für die Deko in dünne Ringe schneiden
9. Tortilla auf den vorgewärmten Pizzastein legen
10. 60g Cheddar auf der Tortilla verteilen und das Rinderhack dazugeben
11. Die geviertelten Cherrytomaten und eine weitere Schicht Käse auf das Hackfleisch geben
12. Zweite Tortilla als Deckel verwenden
13. Grilldeckel schliessen und nach 6 Minuten den Quesadilla vom Grill nehmen
14. Den Quesadilla mit den Jalapeñoringen und gehackten Tomaten dekorieren

Weitere Rezepte auf Grill-online.ch

