



Spinat Quesadillas

Zutaten für 2 bis 3 Personen:

- 1 Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 200-250 g Spinat
- 100 g geriebene Mozzarella
- 3 Tortillas (Größe: Medium)
- Salz & Pfeffer
- Chiliflocken
- Öl zum Braten

Zubereitung

- Zwiebeln in feine Streifen schneiden, Knoblauch klein hacken
- Spinat grob in Streifen schneiden
- Öl in einer Pfanne erhitzen und Zwiebeln anschwitzen, bis sie glasig sind. Knoblauch dazugeben und kurz anschwitzen
- Spinat hinzufügen und braten, bis er zusammenfällt
- Mit Salz, Pfeffer und Chiliflocken abschmecken
- In einer Pfanne ohne Fett eine Tortilla legen. Etwa 2 bis 3 EL der Spinat-Mozzarella-Füllung gleichmäßig auf eine Tortillahälfte verteilen, dabei einen Schmalen Rand lassen
- Etwas Käse (ca. 30 g) über die Füllung streuen und die unbedeckte Tortillaseite über die Füllung klappen. Die Tortilla etwas nach unten drücken (mit z.B. eine Pfannenwender), damit alles gut zusammenhält
- Tortilla für ca. 2 Minuten anbraten, mit Hilfe eines großen Tellers oder Brettes umdrehen und auf der anderen Seite auch goldbraun braten, bis der Käse geschmolzen ist
- Mit den anderen Tortillas ebenso verfahren
- Ganz oder in Stücke schneiden und mit Salsa, Guacamole oder Crème fraîche servieren

Guten Appetit!