

Zutaten

- 380 g Mehl
- 1 TL Backpulver
- 8 EL neutrales Öl
- 200 ml warmes Wasser
- 1 TL Salz
- 250 g Ziegenfrischkäse
- 2 Frühlingszwiebeln
- 2 Tomaten
- frischer Koriander
- Kreuzkümmel, gemahlen
- 1 EL Honig
- Salz, Pfeffer

Hauptgang, vom Grill

Quesadillia mit Ziegenfrischkäse

Entdecke unser köstliches Quesadillia-Rezept mit Ziegenfrischkäse. Jetzt nachkochen und die Vielfalt der vegetarischen Tapas genießen! | Kochateliers

So wird’s gemacht:

1. Mehl, Salz und Backpulver vermischen und in die Küchenmaschine geben. Während des Knetens die restlichen Zutaten dazugegeben.
2. Anschließend ca. 30 Minuten ruhen lassen. Möglichst dünn ausrollen und bei 160°C im Ofen backen.
3. Tomaten waschen, vierteln und die Kerne entfernen (aufbewahren –siehe Salsa de Pimentos). Tomatenfilets fein würfeln. Frühlingszwiebeln und Koriander waschen und möglichst fein schneiden und mit dem Ziegenfrischkäse vermischen.
4. Diese Masse mit Honig, Kreuzkümmel, Salz und Pfeffer abschmecken.
5. Tortilla mit der Käsemischung gleichmäßig bestreichen und eine zweite Tortilla auflegen. Bei mittlerer Hitze von beiden Seiten knusprig grillen.