



Quesadillas

Vor- und zubereiten: ca. 30 Min.

2 Avocados

½ Bio-Zitrone, abgeriebene Schale
und Saft

1 rote, Peperoni, in Würfeli

1 Bundzwiebel mit dem Grün,
in Ringen

150 g Cheddar oder Tilsiter, grob gerie-
ben

4 EL Crème fraîche

1 EL Koriander oder glattblättrige
Petersilie, fein geschnitten

1 TL Salz

Pfeffer, nach Bedarf

p8 Weizentortillas

1. Avocados in ca. 1 cm grosse Würfel schneiden, sofort mit Zitronensaft und -schale mischen.
2. Peperoni und alle weitere Zutaten bis und mit Koriander unter die Avocados mischen, würzen.
3. Füllung jeweils auf die eine Hälfte der Tortillas streichen, andere Hälfte darüberfalten. Quesadillas in einer beschichteten Bratpfanne ohne Öl beidseitig je ca. 2 Min. braten.