

- Rezept der Woche -

Quesadillas mit Kohl-Käse Füllung

Zutaten für 2 Personen:

- 200 g Weißkohl oder Spitzkohl oder Chinakohl
- 1 Zwiebel
- 4 Tortillas
- 150 g geriebene Käse (z.B. Gouda)
- Chiliflocken
- Salz & Pfeffer
- 1 Glas Salsa-Sauce
- Öl zum Braten

Zubereitung

- Kohl waschen, Strunk entfernen und in feine Streifen schneiden
- Zwiebel schälen und ebenso in feine Streifen schneiden
- In einer großen Pfanne Öl erhitzen und Zwiebel mit Chiliflocken für 2-3 Min anbraten, Kohl hinzugeben und alles gut vermischen
- Kohlmischung kräftig würzen und garen bis der Kohl weich ist, Biss sollte er aber noch haben!
- In einer Pfanne ohne Fett eine Tortilla legen, mit der Hälfte des Käses und der Kohlmischung belegen und mit einer Tortilla zudecken
- 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
- Und das Gleiche jetzt noch Mal für den Mit-Esser oder die Mit-Esserin 😊
- Ganz oder in Stücke schneiden und mit Salsa servieren

Guten Appetit!