



Quesadillas vom Grill mit Champignon-Füllung



Rezeptinfo

Zutaten für 4 Portionen

Zubereitungszeit: 15 Min.

pro Portion: 1542 kJ, 368 kcal, 34,6 g Kohlenhydrate, 19,5 g Eiweiß, 16,8 g Fett, 26,3 mg Cholesterin, 2,21 g Ballaststoffe

Schwierigkeitsgrad: | Kosten: €

schnell

veggie

Zubereitung

Quesadillas können sowohl herzhaft als auch süß gegessen werden und werden oft mit ganz viel Käse gefüllt. Wir haben uns diesmal für eine herzhaft Variante des mexikanischen Gerichts entschieden und legen das Ganze auch noch auf den Grill. Mit dem besonderen Grillaroma schmecken die Quesadillas einfach super! So geht's:

Step 1:

Zuerst die Pilze abtropfen lassen, den Schnittlauch in feine Ringe schneiden. Nun jeweils eine Hälfte der Tortillas mit Käse, einer Hand voll Pilzen und etwas Schnittlauch belegen und sie anschließend zusammenklappen und auf den Grillrost legen.

Step 2:

Bei geringer Hitze 5 Minuten grillen, dann wenden. Zum Servieren die Quesadillas in Pizzastücke schneiden.

Zutaten

Menge

200 g	Champignons aus der Dose
½ Bund	Schnittlauch
4	Tortillas
150 g	geriebener Käse