

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE

QUESADILLA



REZEPT FÜR 10 PERSONEN:

10 Stk.	Weizen Tortillas
500 g	Avocado, geschält, entkernt und in kleine Stücke geschnitten
1 Stk.	Eisbergsalat, in Streifen geschnitten
500 g	Paprika, in Streifen geschnitten
500 g	Kirschtomaten geviertelt
500 g	Rote Zwiebeln
200 g	Cheddar gerieben
etwas	TOMATINO LIMONE (Art.-Nr. 62476)
etwas	LIMONENÖL (Art.-Nr. 62541)
500 g	Joghurt

REZEPTDIENST

GASTRONOMIE



ZUBEREITUNG:

Gemüse waschen und schneiden. Das Joghurt mit TOMATINO LIMONE verrühren.

Gemüse für die Fülle mit etwas LIMONENÖL, der halben Menge Cheddar und der Joghurt-Mischung vermengen. Die Fülle in die Weizen Tortillas füllen und zu einem Dreieck falten.

Mit etwas Käse bestreuen und in LIMONENÖL kurz und scharf anbraten.