

Quesadilla mit Frischkäse & Salsa



Zutaten:

4 Weizentortillas	175 g Frischkäse
200 ml Salsa	4 Frühlingszwiebeln, fein geschnitten
150 g Cheddar, gerieben	150 g Mozzarella, gerieben

Zubereitung:

Cheddar und Mozzarella in einer Schüssel vermischen.

Salsa, Frühlingszwiebeln und Frischkäse in einer Schüssel verrühren. Jede Tortilla zur Hälfte mit der Salsa-Mischung bestreichen und mit dem geriebenen Käse bestreuen. Anschließend die Tortillas zu klappen.

Die Quesadillas werden bei direkter niedriger Hitze (150-180°C) von jeder Seite 1-2 Minuten gegrillt. Darauf achten, dass sie nicht zu dunkel werden.

Also dann...gut Glut!