



Quesadillas à la Marc

Zutaten:

Hühnerbrust (500g)
Sauerrahm (250 g)
Zwiebel
Knoblauch
Butter
Streukäse (Emmentaler)
Chiliflocken
Salz, Pfeffer
Basilikum
Tortillas
Grillgewürz von Marc



Zubereitung:

Entferne beim Hühnerfleisch die Sehnen und streue das Grillgewürz auf das Fleisch. Gebe nun etwas Öl in die erhitzte Pfanne und lege das Fleisch hinein. Zerhacke nun etwas Knoblauch und reichlich Basilikum und gebe beides in eine Schüssel. Füge danach Chiliflocken, Öl, Salz hinzu und rühre das Gemisch gut um.

Hole jetzt das Hähnchen aus der Pfanne und schneide das Fleisch in kleine Stücke. Lege im Anschluss ein Tortilla aus und verteile auf eine Halbseite den Streukäse. Im Anschluss wird das Fleisch auf dem Käse platziert. Verteile danach das zuvor zubereitete Gemisch aus der Schüssel auf dem Fleisch. Streue zum Abschluss etwas Käse über den Tortilla und klappe ihn danach zusammen. Wiederhole dies je nach Anzahl der Tortillas. Wenn alle Tortillas fertig werden sie auf einem Backblech platziert und für zehn Minuten in den Ofen gegeben. Im Anschluss können die Quesadillas serviert werden.

Guten Appetit und viel Spaß beim Nachkochen.



FRANKEN
FERNSEHEN