

Tici Kaspar

QUESADILLAS MIT PULLED CHICKEN

Für 3 - 4 Portionen:

- 1 Pkg. Wraps, 6 Stk.
- ca. 500 g Pulled Chicken
- ca. 300 g Cheddar, würzig
- ca. 9 EL Mais
- 1 rote Zwiebel, feine Ringe geschnitten

Zum Braten

- 3 TL Bio-Butter

Avocado-Dip

- 2 Stk. Avocados
- ½ rote Zwiebel, fein gehackt
- ½ Bund Koriander, grob geschnitten
- Spritzer Limettensaft
- 1 MS Chiliflocken

Zum Servieren

- frischer Koriander nach Geschmack
- 2 Stk. Limetten

Zubereitung:

- 1 TL Butter in einer beschichteten Pfanne zerlassen, Wrap einlegen mit etwas Käse bestreuen, weiter mit etwas Mais, Zwiebel und dem gezupften "Pulled Chicken" belegen, mit etwas Käse enden.
- Den 2. Wrap als Deckel auflegen, ein wenig andrücken und nach einigen Minuten wenden. Bei mittlerer Temperatur braten, sodass auch die zweite Seite goldbraun wird.
- Den Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist.
- Für den Dip Avocado klein würfeln, mit der Gabel zerdrücken und mit Zwiebel, Koriander, Limettensaft, Chiliflocken sowie Salz und Pfeffer würzen.
- Die knusprig gebratenen Quesadillas in Stücke schneiden und mit Avocado-Dip, frischem Koriander und Limettenspalten servieren.

TIPP! Pulled Chicken kannst Du natürlich auch durch gegarte oder gebratene Hühnerbrüstchen (in dünne Streifen geschnitten) ersetzen!

Zubereitungszeit: ca. 30 Minuten

Schwierigkeitsgrad: leicht