

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“



Quesadillas

Köchin: Julian Kutos

Zutaten

Weizentortillas für 10 Tortillas:

400 g Weizenmehl
1 TL Backpulver
2 TL Salz
50 ml Öl
175 ml heißes Wasser

Quesadillas:

1 Paprika rot
1 Paprika gelb
1 Zwiebel
Öl zum Braten

400 g Hühnerbrust
2 EL Sojasauce
2 TL Zucker
2 EL Paprika Pulver
2 TL Chipotle
1 TL Koriandersamen
1/2 TL Kreuzkümmel

Rezept aus der ORF-Sendung „Studio 2“

Zum Servieren:

100 g Kirschtomaten
400 g Käse
2 Avocados
Frischer Koriander

Weizentortillas:

Alle Zutaten vermischen und Teig mindestens 5 min gut kneten.

Den Teig 30 min ruhen lassen.

Teig in 12 Teile stechen. Zu Kugeln formen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

Auf hoher Hitze eine unbeschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen.

Die Tortillas auf beiden Seiten anbraten. Nicht zu lange, damit die Tortilla nicht fest wird.

Quesadillas:

Paprika fein würfelig schneiden. Zwiebel in Spalten schneiden.

Fleisch in 1 cm Stücke schneiden.

Gewürze mit dem Messer zerdrücken oder im Mörser stampfen. Fleisch mit Sojasauce, Zucker und Gewürzen vermischen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Paprika und Gemüse für 1 bis 2 min scharf anbraten. Zur Seite stellen. Salzen.

Mariniertes Fleisch auf mittlerer Hitze braten, bis es komplett durch ist. Fleisch mit Koriander und Gemüse mischen.

Servieren:

Avocado in Stücke schneiden. Kirschtomaten in dünne Scheiben schneiden.

Käse reiben. Eine Pfanne ohne Öl erhitzen.