



Quesadillas

by Joscha Bastians



Als Vorspeise oder leckere Beilage geeignet

So wird's Perfekt!

Zubereitung:

1. Die Plancha mittig auf den Grill legen, die äußeren beiden Brenner voll aufdrehen oder leicht davor, damit eine Deckeltemperatur von 180-max. 200°C erreicht wird. Die mittleren Brenner sollten dabei auf kleinster Stufe stehen, damit die Plancha auch von unten etwas erhitzt wird
2. Wenn die Plancha vorgeheizt ist, den Fladen in die Mitte der Plancha legen und mit etwas Knoblauchbutter bestreichen
3. Dann den Fladen nach kurzer Zeit drehen (Röstaromen sollte er auf der unteren Seite dann schon haben)
4. Den Tortilla nun oben mit Käse, Petersilie und dem Steak Explosion bzw. Salz & Pfeffer bestreuen. Im Anschluss den 2. Tortilla Fladen darüber legen und mit etwas Knoblauchbutter bestreichen
5. Nach ca. 2-3min den ganzen Quesadilla wenden, damit beide Seiten Röstaromen sammeln können und etwas platt drücken, damit sich der Käse gut verteilt
6. Nach 5-10min ist der Quesadilla fertig und kann serviert werden

Zubehör:

Unsere Empfehlungen findet ihr auf: www.meat-n-great.de

- Schneidebrett
- Messer
- Plancha o. Gusseisenplatte
- Plancha Wender

Zutaten: 1 Portionen

Unsere Lieblingsaucen und Gewürze findet ihr auf: www.meat-n-great.shop

Menge	Lebensmittel
2	Tortilla Fladen
Etwas	Knoblauchbutter
1 EL	Cheddar
1 EL	Gouda
Etwas	Steak Explosion
1 TL	Frische Petersilie

Tipps:

Das Rezept als Videoanleitung findest du auf Youtube:

Meat `n` Great

- Den Grill immer 2-3min schließen zum Anrösten der Fladen