

QUESADILLA MIT LACHS UND RUCOLA

QUESADILLA MIT LACHS UND RUCOLA

Wenn ich an etwas Frisches und Grünes denke, dann ist die Quesadilla nicht das Erste was mir in den Sinn kommt. Beim Mexikaner bekommt man in der Regel Käse und Fleisch in einer Tortilla eingepackt und mit Dips serviert. Ich will aber etwas Frisches und ich will etwas Grünes und überhaupt – ich will was Leckeres! Mit Lachs. Jetzt könnte ich auch einfach einen **Wrap** machen, aber ich möchte lieber etwas Warmes. Ich entscheide mich für ein Zwischending. Eine Quesadilla mit Räucherlachs und Rucola, Mozzarella und gebratenen Champignons. Man könnte auch noch Reis und einen kleinen gemischten Salat dazu machen, muss man aber nicht.



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN:

2 Tortillas (Ø 25cm)

150g geriebener Mozzarella

150g Räucherlachs (4 Scheiben)

2 Hand voll Rucola

100g Champignons (hier braune Champignons)

1/2 Zwiebel

Olivenöl

Pfeffer & Salz

pro Portion 1 EL Crème fraîche

ZUBEREITUNG:

Ich schneide die Champignons in dünne Scheiben und die Zwiebel in halbe Ringe. Beides wird in der Pfanne mit einem kleinen Schluck Olivenöl angebraten bis die Zwiebeln glasig sind und die Pilze etwas Farbe angenommen haben. Mit Pfeffer und Salz würzen. Aus der Pfanne nehmen und kurz beiseite stellen.



Jetzt lege ich eine Tortilla in die Pfanne und bedecke sie auf der ganze Fläche mit geriebenem Mozzarella. Wer mehr als eine Tortilla macht sollte jetzt am Besten mit zwei Pfannen parallel arbeiten. Die Hitze sollte nicht zu hoch sein (hier Stufe 6 von 9).



Sobald der Käse schmilzt gebe ich auf eine Hälfte der Tortilla die Champignons. Darauf kommt der Räucherlachs. Ich zupfe die Lachsscheibchen dafür ein bissl klein.



Dann wird alles unter Rucola versteckt und die Tortilla zugeklappt.



Ein wenig andrücken und noch knapp 1 Minute in der Pfanne lassen.

Im letzten Schritt wird die Quesadilla vorsichtig aus der Pfanne gehoben und halbiert. Ich finde so sieht sie netter aus. Mit etwas Rucola und einem Löffelchen Crème fraîche anrichten. Ein Meerrettich-Dip würde aber auch gut passen.

Lasst es euch schmecken!

