

SHISHITO-QUESADILLAS

MIT GURKEN-LIMETTEN-JOGHURT



ZUTATEN

200 g Shishitos

4 Tortillas

200 g geriebener Käse (Cheddar oder Gauda)

1 EL Olivenöl

Für den Dip:

½ Gurke

200 g griechisches Joghurt

Saft ½ Limette

1 Knoblauchzehe

Salz & Pfeffer

für ca. 2-4 Portionen

ZUBEREITUNG

Die Shishitos in Olivenöl 5-7 Minuten scharf anbraten, bis sie Blasen werfen. Anschließend leicht salzen.

Für den Dip die Gurke grob raspeln und mit Joghurt, Limettensaft, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren.

Die Tortillas mit Käse und den gebratenen Shishitos belegen, zusammenklappen und in einer Pfanne von beiden Seiten goldbraun braten, bis der Käse geschmolzen ist.

Die Quesadillas in Stücke schneiden und zusammen mit dem Gurken-Limetten-Joghurt servieren.

Tscheggs Ernte
Breite 11 6840 Götzis

Telefon +43 664 93069514 info@tscheggs-ernte.at
www.tscheggs-ernte.at