

## Quesadillas Greek-Style - eine mexikanisch-griechische Freundschaft

VORBEREITEN

10  
Min.

ZUBEREITEN

15  
Min.

NIVEAU



### Zutaten für 4 Portionen

4 Weizentortillas  
400 g Babyspinat  
60 g getrocknete Tomaten  
1 Handvoll schwarze Oliven  
1 Kugel Mozzarella  
200 g Feta  
1/2 Bund Petersilie  
400 g Tzatziki

Abends mal eben fix was zu Essen zaubern, ohne dabei einen Finger krumm zu machen? Mit den schnellen Quesadillas wird dieser Feierabend-Traum so gut wie wahr. Okay - einkaufen musst du die Zutaten schon, aber damit hat sich die Sache auch schon fast erledigt.

Nach der kurzen Runde durch den Supermarkt heißt es nur noch Ofen an, Quesadillas schnell belegen und ein paar Minuten backen. Sei versichert: Die Zeit im Ofen ist dabei gut investiert - du kannst es dir schon Mal entspannt auf der Couch bequem machen, während der Mozzarella mehr und mehr im Ofen dahin schmilzt. Nach 10 Minuten haben sich Mexiko und Griechenland in Form der heißen Quesadillas vereint. Dann noch gerecht in der

Mitte halbieren und schlemmen!

- 1 -

Backofen auf 190 °C vorheizen. Backblech mit Backpapier auslegen.

- 2 -

Getrocknete Tomaten und Petersilie grob hacken, Mozzarella und Oliven in Scheiben schneiden. Spinat waschen.

- 3 -

2 Tortillas auf das Backblech legen. Mit Mozzarella, Tomaten, Oliven und Petersilie belegen. 100g Feta darüber bröseln und mit Salz und Pfeffer würzen. Spinat auf beide Tortillas aufteilen und restlichen Feta darüber geben. Mit je einer zweiten Tortilla als Deckel belegen und im heißen Ofen ca. 15 Minuten backen.

- 4 -

Tortillas nach dem Backen vierteln und mit Tzatziki servieren.