

Veggie Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse

VORBEREITEN

10
Min.

ZUBEREITEN

15
Min.

NIVEAU



Zutaten für 4 Portionen

1 grüne Zucchini
1 gelbe Zucchini
1 rote Paprika
1 rote Zwiebel
1 großer Portobello-Pilz (oder 3 Champignons)
2 Esslöffel Olivenöl
Salz, Pfeffer
4 Weizentortillas
4 Esslöffel grünes Pesto
220 g geriebener Mozzarella
120 g Ziegenkäse

Besonderes Zubehör

Grillpfanne oder Grill

Kategorie "Ratzfatz fertig und saumäßig lecker". Super als schnelle Feierabendküche oder auch, in kleinere Teile geschnitten, als Vorspeise.

Das Rösten der Quesadillas in der Grillpfanne sorgt für ein leichtes BBQ-Flavour, sodass ich sofort Lust auf einen lauschigen Grillabend an einem lauen Sommerabend bekomme.

Falls bei dir ein solcher Grillabend ansteht: Du kannst die gefüllten Teigfladen natürlich auch auf einem richtigen Grill zubereiten. Bei mir muss momentan leider, aufgrund plötzlichen Wittereinbruchs, erst mal die gute Grillpfanne herhalten - klappt aber auch super.

Bei dem Gemüse kannst du natürlich variieren. Am besten, du entscheidest dich für saisonale Sorten aus deiner Region: Das schont nicht nur den Geldbeutel, sondern auch die Co2-Bilanz.

Da Ziegenkäse ja bekanntlich nicht jedermanns Sache ist, lässt sich auch dieser selbstverständlich austauschen. Schafskäse macht sich zum Beispiel genauso gut auf dem Grillgemüse. Wer es ein bisschen würziger mag, der kann Mozzarella durch Cheddar oder Emmentaler ersetzen.

Wie du merkst: Alles kann, nichts muss. Rezepte sind nicht in Stein gemeißelt, sondern eher eine Anregung für neue Ideen. Was du daraus machst, bleibt dir und deiner Fantasie überlassen ...

Ich bin keine Vegetarierin - nein, dazu liebe ich riesige Burger und saftige Steaks viel zu sehr. Ich achte zwar darauf, möglichst nur Fleisch von Tieren aus artgerechter Haltung zu essen, aber ganz darauf verzichten möchte ich nicht.

Da Biofleisch recht kostspielig ist, stehen des Öfteren auch mal vegetarische Gerichte auf meinem Speiseplan. So auch diese leckeren Veggie-Quesadillas aus der

- 1 -

Gemüse waschen und in Scheiben schneiden. Mit Olivenöl besprenkeln und mit Salz und Pfeffer würzen.

- 2 -

Gemüse auf den heißen Grill oder in 2 Portionen in eine heiße Grillpfanne geben. Von jeder Seite ca. 3 Minuten

Veggie Quesadillas mit Grillgemüse und Ziegenkäse

rösten, etwas auskühlen lassen.

- 3 -

Jede Tortilla mit einem Esslöffel Pesto bestreichen und mit der Hälfte des Mozzarellas bestreuen. Grillgemüse darauf verteilen. Ziegenkäse zerkrümeln und auf dem Grillgemüse verteilen, mit restlichem Mozzarella bestreuen.

- 4 -

Tortillas zuklappen. Auf dem Grill oder in einer heißen, leicht geölten Grillpfanne von jeder Seite 3 Minuten rösten, bis der Käse geschmolzen ist. In beliebig große Stücke schneiden und servieren.