



Zubereitung

1. Zwiebel, Peperoni und Tomate grob schneiden
2. Öl in einer Pfanne erhitzen, Zwiebel und Peperoni kurz anbraten.
3. Hackfleisch begeben und anbraten.
4. Tomate hinzufügen und kurz mitkochen.
5. Mit Salz, Pfeffer und Gewürzen abschmecken.
6. Die Hackfleischmischung aus der Pfanne auf einen Teller geben
7. Eine Tortilla in die Pfanne legen, Hackfleischmischung und Käse gleichmässig darauf verteilen.
8. Zweite Tortilla darauflegen und bei mittlerer Hitze goldbraun braten.
9. Quesadilla wenden und weitere 2 bis 3 Minuten braten, bis der Käse geschmolzen ist.
10. In Stücke schneiden und servieren.

Quesadilla



Zutaten

- 4 Weizentortillas
- 200g Hackfleisch (Rind oder gemischt)
- 100g geriebener Käse (z. B. Cheddar oder Mozzarella)
- 1 kleine Zwiebel
- 1 Peperoni
- 1 Tomate
- etwas Salz, Pfeffer
- etwas Paprikapulver oder Chili (optional)
- etwas Öl

Dazu passende Getränke

- Petite Sirah Cetto
- Natureo Garnacha-Syrah