

Quesadillas mit Guacamole im Video-Tutorial

Das schmeckt ja wie beim Mexikaner! Im heutigen Food-Tutorial zeigt Zoe, wie sie Quesadillas mit cremiger Guacamole zubereitet.

Tacos, Enchiladas, oder Burritos – die mexikanische Küche hat so einiges an Einklemmtem und -gerolltem zu bieten. Auch Quesadillas gehören zu dieser Kategorie.

Tortillas bilden die Basis, in die neben dem obligaten Käse alles reingepackt werden kann, was einen aus dem Kühlschrank anlacht. Somit sind Quesadillas auch ein super Rezept zur [Resteverwertung](#). Eine cremig-würzige Guacamole dazu darf auf keinen Fall fehlen.

Quesadillas

- 1 grosse rote Zwiebel, fein gehackt
- 1 rote Peperoni, in Würfeln
- 1 Dose Kidneybohnen
- 200 g Mais, gekocht
- 150 g Cherytomaten, geviertelt
- 2 EL Tomatenmark
- 1 Limette, Saft davon
- 1-2 Peperoncini, in Ringen
- 2 Handvoll Peterli, gehackt
- Salz und Pfeffer
- 8 Weizentortillas
- Ca. 300 g Cheddar oder Gouda, in Scheiben oder geraffelt
- Optional Koriander, gehackt

Guacamole

- 2 Avocados
- 2 Knoblauchzehen, gepresst
- 1 Limette, Saft davon
- 100 g Cherytomaten, geviertelt
- 1 Schalotte, fein gehackt
- Etwas Chilipulver oder Chiliflocken
- Salz und Pfeffer

Guacamole

1. Fruchtfleisch der Avocados in einer Schüssel mit einer Gabel zerdrücken.
2. Knoblauch, Schalotte, Cherytomaten und Limettensaft untermischen.
3. Mit den Gewürzen abschmecken.

Quesadilla

1. Alle Zutaten bis und mit Peterli in einer Schüssel untereinander mischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.
2. Eine Tortilla in eine Pfanne legen, die eine Hälfte mit Käse belegen oder bestreuen und die gemischten Zutaten darübergeben.
3. Tortilla zuklappen und beidseitig je ca. 2 bis 3 Minuten ohne Fett braten, bis der Käse geschmolzen ist. Mit Guacamole servieren.

Zubereitungsdauer: circa 45 Minuten

Intensives Rubinrot. In der Nase Aromen von Cassis, Holunder, Kirschen, Brombeeren und einem Hauch Vanille. Voll im Gaumen mit runden Tanninen und sehr langem Abgang.

[Jetzt im Weinshop ansehen >](#)