



Pilz-Spinat-Quesadillas

FÜR 4 Personen *als Hauptspeise*
ZUBEREITEN: ca. 25 Minuten

FÜLLUNG





- 1 Zwiebel, fein gehackt
- 1 Knoblauchzehe, fein gehackt
- 1 EL Bratbutter
- 500 g Champignons oder gemischte Pilze, in Scheiben
- 2 EL Zitronensaft
- 3 EL Vollrahm
- ½ TL Salz
- 300 g Jungspinat

QUESADILLAS

- 8 Weizentortillas
- 150 g Le Gruyère AOP, an der Röstiraffel gerieben
- 1 in Essig eingelegter Jalapeno, in Ringen, nach Belieben
- ½ EL Bratbutter

FÜLLUNG Zwiebel und Knoblauch in der heißen Bratbutter anbraten. Pilze begeben, kurz anbraten. Zitronensaft und Rahm begeben, ca. 5 Minuten offen kochen, bis die Flüssigkeit verdampft ist, salzen. Spinat begeben, zugedeckt zusammenfallen lassen.

QUESADILLAS Je die Hälfte der Tortillas mit der Champignon-Spinat-Mischung belegen. Käse und Jalapeno darauf verteilen, restliche Tortillas darauflegen. Quesadillas in einer beschichteten Bratpfanne portionenweise beidseitig je ca. 5 Minuten knusprig braten. Herausnehmen, in Stücke schneiden, sofort servieren.

VEGETARISCH  SCHNELL 
GÜNSTIG  ZUM VORBEREITEN 

dazu passt Nussalat mit Ei (gehackt als Garnitur)