



CAMPING-REZEPT

QUESADILLAS MIT ZWIEBELN, PILZEN UND PAPRIKA



ZUTATEN FÜR 2 PERSONEN

- 4 große oder 6 kleine Tortillas
- 1 große Zwiebel
- 10 mittelgroße Champignons
- 1 große grüne Paprika
- ca. 400 g Käse in Scheiben (z.B. Gouda)
- Salz

ZUBEREITUNG

- Zwiebeln in Ringe, Pilze in Scheiben und Paprika in mundgerechte Stücke schneiden. Zunächst die Zwiebeln und Pilze, dann die Paprika in etwas Öl anbraten und mit ein bisschen Salz abschmecken.
- Die Grillplatte oder Pfanne grob mit Küchenpapier säubern, dann die Tortillas dünn mit Käse belegen und auf niedriger Stufe erwärmen.
- Tipp: Große Tortillas werden nur zur Hälfte belegt und umgeklappt, bei kleinen Tortillas kommt einfach eine zweite oben drauf.
- Sobald der Käse geschmolzen ist, die Quesadilla vom Feuer nehmen, öffnen und die anderen Zutaten einfüllen. Bitte nicht zu "dick" bestücken, sonst quillt beim Essen alles heraus!

Quesadillas schmecken auch ohne Sauce sehr lecker, wir geben aber gerne eine Mischung aus Tomate, Zwiebel und frischem Koriander, eine scharfe Sauce oder eine frische Guacamole dazu – so gibt das dann eine vollwertige Mahlzeit, die richtig schön satt macht.