

Quesadillas mit Chorizo



Vorspeisenhäppchen für 8 Personen

Einkaufsliste

- 8 Weizentortillas**
- 50 g Parmesan Reibkäse
oder Käse nach Wahl**
- 100 g Chorizo-Wurst**
- 50 g Rucola**

Vorbereiten

- a Chorizo-Wurst in sehr dünne Rädchen schneiden.
- b Rucola waschen und für Dekoration beiseite stellen.

Zubereiten

- c Vier Weizentortillas auf die Arbeitsfläche oder eine Unterlage legen.
- d 50 g Parmesan Reibkäse auf die vier Tortillas Böden verteilen.
- e Die fein geschnittenen Chorizo-Wurstscheiben ebenfalls auf die vier Tortillas Böden verteilen.
- f Den Rucola auf die Chorizo-Scheiben verteilen, je nach Wunsch noch etwas Rucola für die Dekoration auf die fertigen Tortillas auf die Seite legen.
- g Die anderen vier Weizentortillas auf die belegten Tortillas legen.
- h Den Backofen auf 180 Grad Ober- / Unterhitze vorheizen.
- i Soweit können die Apero- oder Vorspeisenhäppchen vorbereitet werden.

- k Die Tortillas nun 5 Minuten bei 180 Grad backen.
- l Aus dem Ofen herausnehmen und mit einem grossen, scharfen Messer "Kuchenstücke" schneiden und mit einer Serviette servieren. Vorsicht; Von den heissen Tortillas-Stücken kann Fettflüssigkeit tropfen, unbedingt Servietten dazu servieren.