



Gesamtzeit: 55 min

Schwierigkeitsgrad: einfach

Portionen: 4 Personen

Hähnchen Blech Quesadilla

Hähnchen Blech Quesadilla

2 Packung Don Enrico Wheat Wrap Tortillas 5

Weizentortillas

400 g geriebener Käse (z.B. Cheddar oder Gouda)

300 g Mais (abgetropft)

1 Paprika, gewürfelt

1 rote Zwiebel, fein gehackt

1 Dose Don Enrico Black Beans

400 g Hähnchenbrustfilet

1 Packung Don Enrico Fajita Mix

Etwas Öl

Toppings zum Servieren:

Frühlingszwiebel, in Ringe

frischer Koriander

Don Enrico Tomato Chili Dip

Don Enrico Guacamole Dip

Sour Cream

Don Enrico Habanero Chili Sauce extra hot

Limette

Hähnchen Blech Quesadilla

1.

Hähnchen in kleine Stücke schneiden und in einer Pfanne anbraten. Zwiebel und Paprika dazugeben und kurz mitbraten. Bohnen, Mais und Fajita Mix unterrühren. Etwas Wasser dazugeben und kurz köcheln lassen.

Backblech leicht einfetten oder mit Backpapier auslegen. Tortillas so auf dem Blech verteilen, dass sie über den Rand hinausragen und den ganzen Boden bedecken. Es muss eine geschlossene untere Schicht ergeben.

Die Hälfte des Käses auf dem Boden verteilen. Dann die Füllung gleichmäßig darüber verteilen und oben nochmal den restlichen Käse draufgeben.

Die überhängenden Tortilla-Ränder nach innen klappen. Die restlichen Lücken mit extra Tortillas schließen, sodass die Füllung komplett eingeschlossen ist.

Die obere Schicht mit etwas Öl einstreichen und mit einer Auflaufform oder zweitem Backblech beschweren und so in den Ofen geben. Bei 200 °C (Ober-/Unterhitze) ca. 20–25 min. backen.

Kurz abkühlen lassen. In Stücke schneiden wie ein Blechkuchen. Nach Belieben mit den Toppings servieren.