Quesadillas mit Hähnchen

Die Quesadillas mit Hähnchen sind eine mexikanische Spezialität. Das scharfe Rezept sorgt für Abwechslung auf den Speiseplan.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 45 min

Zutaten

2 Stk.	Tortilla-Wraps (große)
200 g	Hühnerfilet
1 Stk.	Paprika
3 Stk.	Frühlingszwiebeln
1 Stk.	Knoblauchzehe
1 Stk.	Chilischote
2 Stiele	Petersilie
100 g	Käse (gerieben)
1 Prise	Paprikapulver (edelsüß)
	Salz
	Pfeffer
	Öl
1 Stk.	Limette

Zubereitung

1. Für die **Quesadillas mit Hähnchen** das Hühnerfilet in kleine Stücke schneiden, mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver würzen.

2. Die Frühlingszwiebeln in feine Ringe schneiden, Knoblauch schälen und fein zerhacken. Paprika und Chilischote in kleine Stücke zerschneiden.

3. Etwas Öl in einer Bratpfanne erhitzen und das Gemüse mit Fleisch zirka 6-8 Minuten

anbraten. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken.

4. Den Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

5. Die Mischung auf die Tortillas verteilen und den geriebenen Käse darüber geben. Mit Limettensaft beträufeln und danach zusammen klappen.

6. Im Backofen auf den Rost legen und zirka 8-10 Minuten backen. Die Quesadillas in Viertelkreise halbieren und auf Teller anrichten.

Tipp