

Quesadillas vom Grill und der Feuerplatte



8 Stück	Tortilla Wraps
2	Paprika
2 Scheiben	Steak z.B. Flanksteak oder Entrecôte
200 g	Käse z.B. Gouda, Cheddar oder Blauschimmelkäse
100 g	Mais aus der Dose
100 g	Kidney Bohnen aus der Dose
2	Zwiebeln
1 Bund	Minze frisch
	Salz
	Gewürzmischung für Tex Mex-Gerichte

Die Paprika und die Zwiebeln in dünne Streifen schneiden. Den Käse ggf. raspeln oder in dünne Scheiben schneiden. Die Minze hacken.

Das Entrecôte in sehr dünne Streifen schneiden – dabei das Fett nicht entfernen. Die Plancha oder eine Pfanne sehr heiß werden lassen und die Steak-, Zwiebel- und Paprika-Streifen scharf anbraten. Beides leicht salzen und mit der Gewürzmischung bestreuen.

Eine Zone des Grills mit direkter starker Hitze befeuern. Die Hitze reduzieren, wenn der Grillrost heiß geworden ist. Einen Tortilla Wrap auf den Rost legen und von der Paprika-Fleisch-Mischung sowie Mais und Bohnen auflegen.

Den Käse zu der Füllung geben und mit einem zweiten Tortilla Wrap bedecken.

Den Quesadilla für ca. 3 Minuten bei geschlossenem Deckel grillen und dann umdrehen. Da der inzwischen geschmolzene Käse die beiden Tortilla Wraps verklebt hat, gelingt das ganz leicht.

Die fertigen Quesadillas mit der Minze bestreuen, in Viertel schneiden und servieren.

Zubereitung auf der Feuerplatte

Die Paprika- und Zwiebelstreifen in der heißen Zone der Feuerplatte scharf anbraten.

Die Gemüsemischung mit der Tex-Mex-Gewürzmischung würzen und leicht salzen.

Das Steak in der Nähe des Feuers scharf von beiden Seiten braten.

Das Fleisch in schmale Tranchen schneiden.

Das gare Gemüse auf einem Tortilla-Wrap verteilen.

Den Käse auf dem Wrap verteilen.

Den Mais und die Bohnen auf dem Wrap verteilen.

Die Tranchen des Steaks auf dem Tortilla-Wrap verteilen.

Einen zweiten Tortilla-Wrap auflegen und den Quesadilla für 2 Minuten backen. Den Fladen danach einmal umdrehen und für weitere 2 Minuten backen. Am Ende muss der Käse vollständig geschmolzen sein.

Die Quesadillas mit gehackter Minze bestreuen, vierteln und servieren.