

Spicy Hühnchen Quesadillas

45–60 Min

Zubereitung

1. Zuerst werden die Paprika und der Jungzwiebel gewaschen und in feine Stücke geschnitten. Formen können von Würfelchen über Scheiben bis Streifen variieren. Den Koriander ebenfalls waschen und fein hacken.
2. Die Hühnerbrust waschen, trocken tupfen und in Würfel schneiden. In einer Tasse 4 EL Olivenöl mit 1 TL der Piri Piri Gewürzzubereitung und einer guten Prise Salz miteinander verrühren.
3. Das gewürfelte Hühnerfleisch mit der Piri Piri Marinade vermischen und kurz ziehen lassen.
4. In einer Pfanne Olivenöl erhitzen und anschließend das Fleisch darin anbraten. Erst gegen Ende das Gemüse in die Pfanne hinzugeben.
5. Für das Bohnenmus die Bohnen durch ein Sieb schütten und dabei die Flüssigkeit auffangen. Die Bohnen mit etwa der Hälfte der Flüssigkeit pürieren. Mt Salz, Pfeffer, einer Prise Knoblauchpulver würzen und mit einem Schuss Zitronensaft nochmal mixen.
6. Sobald alle Zutaten fertig gegart sind, können die Tortillas gefüllt werden. Eine Hälfte wird dabei mit dem Bohnenmus und der Huhn-Gemüse-Mischung belegt und etwas geriebener Käse darüber gestreut. Anschließend Tortillas zusammenklappen.
7. Für die finale Zubereitung können zwei Wege gewählt werden. Entweder man wärmt die Tortillas im Ofen bei etwa 180° für 10 Minuten oder man röstet diese in der Pfanne an. Hier nimmt man am besten eine beschichtete Pfanne ohne Öl.
8. Die fertigen Quesadillas halbieren und servieren. Am besten mit leckeren Dips wie Sauerrahm, Pico de Gallo oder Guacamole genießen.

Zutaten für 2 Portionen

= Kotányi Produkte

2 Stk.	Tortillas (groß)
220 g	Hühnerbrust
5 EL	Maiskörner aus der Dose
1 Stk.	Paprika, rot
1 Stk.	Paprika, gelb
1 Stk.	Jungzwiebel
100 g	Käse, gerieben (Sorte je nach Belieben)
1 Dose	Kidneybohnen
3 Stk.	Stiele frischer Koriander
20 ml	Olivenöl
0.5 Stk.	Zitrone, saft
1 TL	Piri Piri Gewürzzubereitung
1 Prise	Pfeffer bunt ganz
1 Prise	Meersalz jodiert grob
1 Prise	Knoblauch granuliert