

# Quesadillas (Käse-Tortillas)



## Zutaten für 4 Personen

250g Cheddar  
2 EL Rapsöl  
8 Vollkorn-Tortillafladen  
Koriander oder Blattpetersilie als Garnitur

Käse reiben. Etwas Öl in einer Pfanne erhitzen. 1 Tortillafladen hineingeben, mit etwas Käse bestreuen und einen zweiten Tortillafladen darauf legen. Leicht andrücken und 1–2 Minuten bei mittlerer Hitze goldbraun braten. Dann mit Hilfe eines Tellers wenden und auf der anderen Seite ebenfalls goldbraun braten bis der Käse geschmolzen ist. Restliche Tortillafladen und Käse ebenso aufbrauchen. Koriander oder Petersilie waschen und im Sträußchen zu den geschnittenen Quesadillas Geben.



**Lasst es euch schmecken!**