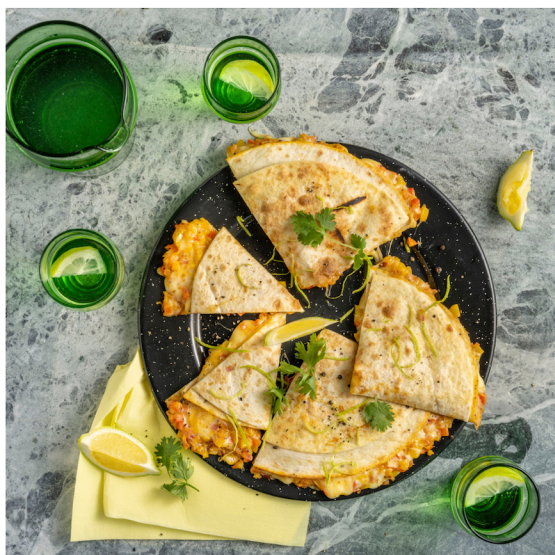




seiler raclette

QUESADILLA



ZUTATEN

für 4 Personen

- 400g Raclette (gerieben oder in Scheiben)
- 3 Peperoni (verschieden farbig)
- 1 grosse Zwiebel
- 1 Limette
- 4 grosse Tortillas
- 1 TL Cayennepfeffer
- 4 EL Öl

ZUBEREITUNG

Peperoni halbieren, entkernen und in kleine Würfel schneiden. Zwiebel grob hacken. Peperoni und Zwiebel in etwas Öl anbraten. Mit Salz und Cayennepfeffer würzen.

Raclettekäse auf je einer Hälfte der Tortillas verteilen, die Peperoni-Füllung darauf verteilen. Tortillas falten und etwas zusammendrücken. In einer Bratpfanne in Öl knusprig braten.

Mit Limettenschnitzen und Koriander garnieren.

Tipp: Schmeckt wunderbar mit Guacamole und Tomatensalsa.