



Alpenhain.de Rezept

<https://alpenhain.de/bilddatenbank/ahcp/rezepte/quesadilla-mit-grill-camembert>

Stand 19.02.2024

Quesadilla mit Grill Camembert

Zutaten für 4 Personen

- Für die Guacamole Für die Guacamole
- 2 Stück Avocado
- 1/2 Stück Zitrone (Saft)
- 2 Stück Knoblauchzehen
- Salz
- Pfeffer
- Für die Quesadilla Für die Quesadilla
- 2 Stück Alpenhain Grill Camembert Natur à 100g)
- 1 Glas Bohnenmus
- 4 Stück Tortilla Wraps
- Tabasco-Popcorn

Zubereitung

1. Für die Guacamole: Avocado-Fruchtfleisch zu einem feinen Mus zerdrücken. Mit Zitronensaft, gepresstem Knoblauch, Salz und Pfeffer verrühren und abschmecken.
2. Für die Quesadilla: Alpenhain Grill Camembert Natur nach Packungsanweisung zubereiten und in Streifen schneiden. Zusammen mit dem Bohnenmus auf die vier Wraps verteilen.
3. Wrap zweimal falten und in der Pfanne von beiden Seiten leicht braun anbraten, bis der Käse cremig ist.
4. Zum Schluss die Guacamole in die Öffnung geben und mit Popcorn garnieren.