

REZEPT

Thunfisch-Meerrettich-Quesadilla

ZUTATEN

2 Pck Weizenfladen
1 Pck Tunfisch
300g Doppelrahm-Frischkäse
Salz
Pfeffer
Petersilie
1TL Butter
1EL Bayrischer Meerrettich
1 Pck Reibekäse

ZUBEREITUNG

1. Meerrettich mit dem Frischkäse verrühren und die Petersilie dazugeben.
2. Fladen einseitig mit der Meerrettich-Frischkäse-Mischung bestreichen
3. Butter in einer Pfanne erwärmen. Fladen bei mittlerer Hitze goldgelb braten.
4. Aus der Pfanne nehmen und in Tortenstücke schneiden und mit Tunfisch und Reibekäse befüllen. Nach belieben mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
5. Die fertigen Quesadillas können mit der Meerrettich-Frischkäse-Soße serviert werden.

Weitere leckere Rezeptideen mit Meerrettich finden Sie auf [schamel.de](https://www.schamel.de)
