

QUESADILLAS MIT HIMBEER- BLUTORANGEN FETA



QUESADILLAS MIT HIMBEER-BLUTORANGEN-FETA

Für 2 Portionen: **Für den Dip:** 4 Stiele Thymian, 80 g Tomaten, getrocknet (in Öl), 200 g Schmand (24 % Fett), Salz, Pfeffer **Für die Quesadillas:** 1 Zwiebel, 50 g Rucola, 100 g schwarze Oliven, entsteint (Glas), 200 g Feta, 2 EL Schwartau Himbeere & Blutorange, 4 kleine Weizentortillas

Utensilien: Messer, Brett, Schüssel, Herd, Pfanne

Zubereitung:

- 1 Für den Dip Thymian waschen, trocken schütteln und Blättchen fein hacken. Tomaten abtropfen lassen und fein würfeln. Schmand mit Thymian und Tomaten verrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken.
- 2 Für die Füllung der Quesadillas Zwiebel schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Rucola waschen und trocken schütteln. Oliven abtropfen lassen und halbieren. Feta grob zerbröseln. Zwiebeln, Rucola, Oliven und Feta in einer Schüssel mit Schwartau Himbeere & Blutorange vermengen.
- 3 Füllung auf die Hälfte der Tortillas verteilen und mit den restlichen Tortillas bedecken. Quesadillas in einer heißen Pfanne von beiden Seiten 3–5 Minuten goldbraun backen. Quesadillas vierteln und mit dem Dip servieren.



Lust auf mehr? Weitere leckere Rezepte und coole Tipps & Tricks findest Du auf www.foodboom.de/konfituere-kann-mehr



FoodBOOM