Ein Rezept von **Tiny Spoon** · Julia Radtke

Hauptmahlzeit / Snacks / Kinder / super schnell /

Omelette Quesadilla

“Komm! Wir renovieren mal schnell ein bisschen die Küche!” So war’s gedacht. Aus “mal schnell” wurde ein tagelanges Projekt. Ich bin also schon seit ein paar Tagen ohne richtige Küche. Neben zahlreichen Restaurantbesuchen in den letzten Tagen, habe ich versucht, wenigstens die ein oder andere Kleinigkeit, zwischen Farbeimern und Pinseln zu Stande zu bringen. Da unser gesamter Kücheninhalt einen Zwischenstop auf unserem Esstisch eingelegt hat, sollten es vielleicht nicht unbedingt die Spaghetti mit Tomatensauce sein, die es für Flynn zum Mittag gibt. Es musste etwas sein, dass nur minimales Equipment benötigt, denn in dem Chaos findet man gerade sowieso nichts. Eine Quesadilla mit einem Omelette in der Mitte war die perfekte Lösung. Man braucht zum Essen kein Besteck und zum Zubereiten ausschließlich eine Pfanne. Perfekt! Flynn fand es super sein Omelette mit den Händen essen zu können und lecker war es auch. Außen knusprig und in der Mitte ein käsiges Omelette. Ein Baustellensnack, der gerne auch nochmal wiederkommen darf, wenn Staub und Schutt verschwunden sind.

Zutaten für 1 Quesadilla

- 2 - Tortillas
- 3 - Eier
- 80 gr - geriebener Käse
- 0.5 TL - Butter

Zubereitung:

1. Die Eier kurz in einer Schale aufschlagen.
2. Eine Pfanne erhitzen und die Butter hineingeben. Wenn die Pfanne heiß ist, die Eier hinzufügen und bei mittlerer Hitze für 3-4 min stocken lassen, danach umdrehen.
3. Nun die Hälfte des Käse auf dem Omelette verteilen und eine Tortilla rauflegen.
4. Nach 1-2 min das Omeltte nochmals wenden und auf der anderen Seite die zweite Hälfte des Käse verteilen und die 2. Tortilla rauflegen.
5. Nun nocheinmal wenden, damit die Tortilla auch auf der zweiten Seite knusprig wird. Wieder für ca 1-2 min braten.
6. Nun die Omelette Quesadilla aus der Pfanne nehmen und für 1 min stehen lassen, bevor sie angeschnitten wird.
7. Sofort servieren oder später kalt essen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia