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

Hauptmahlzeit / Abendessen / super schnell /

Spinat Quesadilla mit Kräutersaitlingen

Früher habe ich es geliebt einkaufen zu gehen. Heute ist das nur noch ein notwendiges Übel. (Ich rede natürlich vom Einkauf im Supermarkt, nicht vom Shoppen – das ist ein anderes Thema!).
Und weil ich den Gang zum Supermarkt immer so lange wie möglich herauszögere, ergeben sich oft neue Rezepte aus den letzten Resten der Vorräte. Und genauso ist diese Quesadilla entstanden. Das tolle an Quesadillas ist, dass man sie eigentlich mit allem füllen kann, was das Herz begehrt. Wichtig ist eigentlich nur eins: Käse! Denn der fungiert wie ein Kleber, der die Tortillas zusammenhält. Diese Version hier ist durch den Spinat, den Kräutersaitlingen und dem Feta wirklich besonders und schmeckte den Großen genauso wie den Kleinen.

Zutaten

- 2 - Tortillas
- 2 - Eier
- 1 - Schalotte
- 1 - Knoblauchzehe
- 4 - Kräutersaitlinge
- 50 gr - Babyspinat
- 50 gr - geriebenen Gouda
- 50 gr - Feta

Zubereitung:

1. Eine Pfanne erhitzen und das Olivenöl hineingeben, nun die klein gewürfelte Schalotte hinzugeben und bei mittlerer Hitze eine Minute anschwitzen lassen.
2. Die Kräutersaitlinge zu der Schalotte geben und für 3 Minuten weiterbraten. Nun den Knoblauch mit in die Pfanne geben und noch eine weitere Minute alles braten.
3. Den Spinat dazugeben und die Pfanne einmal ordentlich schwenken. Nun die Eier dazu. Wenn das Ei gestockt ist, den Feta und den Pfeffer dazugeben. Alles gut miteinander verrühren und den Pfanneninhalt in eine Schale füllen.
4. Nun die erste Tortilla in eine saubere Pfanne legen (ohne Fett), mit der Hälfte des Goudas bestreuen und die Spinat-Eiermischung auf der Tortilla verteilen. Die zweite Hälfte des Goudas darüberstreuen und die zweite Tortilla oben rauflegen.
5. Für ca. 2-3 min die Tortilla knusprig braten. Danach umdrehen und die 2. Seite ebenfalls knusprig braten. Nun die fertige Quesadilla aus der Pfanne nehmen und vor dem Zerteilen etwa eine Minute ziehen lassen.

Viel Spaß & Guten Appetit,
Eure Julia