



## Chicken Quesadillas

Schritte: 5

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

4 Portionen

4	Weizen Tortillas	2	Hähnchenbrust
200 g	Gratinkäse, gerieben	2	Tomaten
½	Limette	½	Zwiebel
¼ Bund	Koriander	¼ TL	Paprikapulver
¼ TL	Chilipulver	¼ TL	Cumin
1 TL	Salz	1 Prise	Pfeffer
4 EL	Olivenöl		

### Zubereitung

#### Zubereitung

Hähnchenbrust waschen und in Streifen schneiden. Alle Gewürze mit Salz und Pfeffer mischen und das Hähnchen damit würzen.

Hähnchen mit einer Pfanne mit Öl durchbraten und entnehmen.

Für die Salsa Tomaten und Zwiebel würfeln und mit gehacktem Koriander, Limettensaft und einer Prise Salz abschmecken.

Tortilla in eine Pfanne, bei niedrig-mittlerer Hitze mit etwas Olivenöl legen, etwas Gratinkäse und Fleisch darauf verteilen und dann zuklappen, sodass ein Halbkreis entsteht. Bei niedriger Hitze beidseitig backen, bis der Käse geschmolzen ist.

Dann in drei Stücke schneiden und mit Salsa servieren.