

## Quesadilla Hühnchen und cremiger Avocado

Schritte: 14

Schwierigkeitsgrad: Mittel

### Zutaten

20 Portionen

---

|          |                         |        |                      |
|----------|-------------------------|--------|----------------------|
| 20 Stück | Hühnerbrustfilets       | 20     | kleine rote Zwiebeln |
| 500 g    | Butter                  | 20     | Gewürnelken          |
| 12       | Lorbeerblätter          |        | Salz und Pfeffer     |
| 500 ml   | BBQ Sauce               |        | Nelken               |
| 10       | Avocado                 | 10     | Tomaten              |
| 150 ml   | (frischer) Limettensaft | 3 Bund | Koriander            |
| 10       | Knoblauchzehen          | 20     | Weizentortillas      |
| 1,5 kg   | Mozzarella (gerieben)   | 500 g  | Schmand              |

### Zubereitung

---

Sous Vide Gerät mit Wasser befüllen und auf 60° C vorheizen, Hähnchen pfeffern und salzen, Zwiebeln in Streifen schneiden und beides zusammen mit Nelken, Lorbeerblättern und Butter in einem Beutel vakuumieren und verschweißen. Den Beutel ins heiße Wasser geben und 100 Minuten garen.

In der Zwischenzeit für die Guacamole die Avocado halbieren und das Fruchtfleisch in eine Schüssel geben. Tomaten, Zwiebeln, Knoblauch und Koriander grob hacken und mit Salz, Pfeffer und Limettensaft zur Avocado geben und alles mit einer Gabel grob zerdrücken.

Nach Ablauf der Garzeit den Vakuumbbeutel mit dem Hähnchenfleisch an der Seite aufschneiden und Flüssigkeit ablaufen lassen. Das Hähnchen in eine Schale legen und mit Hilfe von 2 Gabeln auseinander ziehen.

Eine Pfanne auf höchster Stufe erhitzen, einen Schuss Öl hineingeben und Hähnchen und Zwiebeln von allen Seiten ca. 4 Minuten scharf anbraten. BBQ-Sauce zum Hähnchen geben und gut vermischen.

Die Hälfte der Tortillas mit Schmand und Guacamole bestreichen. Darauf das Pulled Chicken und den Mozzarella geben. Die andere Tortilla wie einen Deckel auflegen und ca. 10 Minuten im Ofen im vorgeheizten Ofen bei 180 °C überbacken, bis der Käse geschmolzen ist.

Zum Schluss die Quesadillas schneiden und servieren.