Quesadillas mit Käse

Zutaten für 4 Wraps:

- 4 Tortilla Wraps (Pfannengröße)
- 2 Hühnerbrustfiltes
- 300g Almsenner Sennkäse
- 2 Jungzwiebel
- 1 rote Paprika
- 1 Chili (Schärfegrad nach Belieben)
- 1 Dose Mais
- 1 Zwiebel rot

1. Paprika und Chili waschen, aufschneiden und vom Kerngehäuse befreien und in kleine Würfel schneiden. Die rote Zwiebel ebenfalls in Würfel schneiden.
2. Das Hähnchenbrustfilet in kleine Stücke schneiden, salzen und pfeffern und scharf anbraten.
3. Gebratene Hühnerbrustwürfel herausnehmen. Gemüse, Zwiebel und Mais scharf anbraten in der Pfanne und anschließend das Hühnerfleisch zufügen und gemeinsam nochmal kurz anschwitzen. Pfanne anschließend vom Herd nehmen.
4. In einer Pfanne etwas Öl verstreichen und auf mittlere Hitze erwärmen, einen Tortilla-Wrap-Fladen hineinlegen und auf eine Hälfte etwas geriebenen Almsenner Sennkäse verteilen. Darauf dann das angebratene Hühner-Gemüse Gemisch darüber geben und mit Käse bestreuen. Tortilla-Fladen zum Halbmond zusammenfalten. Die freie Fläche in der Pfanne kann genutzt werden, um einen weiteren Tortilla-Fladen anzuwärmen und zu belegen.
5. Anschließend wenden. Wenn die Quesadilla von beiden Seiten geröstet ist, aus der Pfanne nehmen und in 2 Viertel teilen und servieren.

Pinzgauer Geheimtipp: Als Dip passen Guacamole, Sour Cream oder eine Tomaten Salsa.