



ZUTATEN

- 4 große Tortillafladen (ca. Ø25cm)
- 200ml passierte Tomaten
- 1 TL Zucker
- 1 EL Oregano
- Salz/Pfeffer
- 1 große Tomate
- 12 kleine Scheiben Pfeffersalami
- 12 schwarze Oliven (ohne Stein)
- 7 kleine Pfefferonen
- 1 kleine rote Zwiebel
- 200g geriebener Mozzarella
- 50g Parmesan

PIZZA QUESADILLAS

REZEPT FÜR: 4 PERSÖNCHEN (2 QUESADILLAS)  
DAUER: 15 MINUTEN

1. Den ersten Tortillafladen in eine beschichtete (!) Pfanne legen (Herd ist noch aus)
2. Für die Pizzasauce passierte Tomaten, Zucker, Oregano, Salz und Pfeffer zusammen mischen und die Hälfte auf den Tortillafladen in der Pfanne streichen
3. Nun gewünschten Belag zuschneiden: Tomaten in dünne Scheiben und Oliven, Pfefferonen und Zwiebel in Ringe schneiden. Die Hälfte des Belags (inkl. Salami) auf dem bestrichenen Tortillafladen platzieren. Hierbei die Ränder aussparen
4. Die Hälfte des Mozzarellas über den Belag streuen und 25g Parmesan drüber reiben
5. Den zweiten Tortillafladen auf den Käse legen und fest drücken
6. Nun die Pizza Quesadilla auf hoher Stufe zunächst 5 Minuten von der einen Seite braun werden lassen. Anschließend die Quesadilla einmal drehen und weitere 3 Minuten von der anderen Seite braten
7. Quesadilla aus der Pfanne heben und in Viertel schneiden



MEIN TIPP:

Beim Drehen der Quesadilla landet nicht immer alles wieder so in der Pfanne, wie geplant. Hierbei können Tortenheber und Brett helfen: Quesadilla auf Tortenheber ziehen, Brett darauf legen, einmal drehen und mit der "rohen" Seite nach unten wieder in die Pfanne gleiten lassen.

