Quesadillas vom Grill

Zutaten für 4 Personen

16 Rumpsteaks

8 Avocados

16 Tortilla-Fladen

8 Zwiebeln

4 Schalotte

16 Lachzwiebeln

8 Knoblauchzehen

4 kleine Chilischote

4 kleine Dose Mais

4 kleine Dose Kidneybohnen

640 g geriebener Gouda

4 Limette

Sour Cream

Salz

Pfeffer

Anleitung

Beim nächsten Grillabend endlich mal etwas Neues ausprobieren und auch Familie und Freunde so richtig beeindrucken? Dann haben wir hier das richtige Grill-Rezept: mexikanische Quesadillas vom Grill. Dieses Rezept haben wir direkt aus der mexikanischen Hauptstadt Ciudad de México einfliegen lassen. Das Tolle ist, dass es das außergewöhnliche Grillrezept nicht in der Fleisch-Variante geben muss. Vegetarier können die Fleischfüllung nämlich einfach weglassen und beispielsweise durch Champignons oder Tofu ersetzen. Und so gelingt der mexikanische Grillabend:

Zunächst schneidest du die roten Zwiebeln in schmale Ringe, die Lauchzwiebeln in Ringe und gießt Kidneybohnen und Mais ab. Aus den Avocados stellst du jetzt eine würzige Guacamole her, die du später zusammen mit den Tortilla-Fladen servierst. Dafür löst du das Fruchtfleisch aus den Avocados und zerdrückst es mit einer Gabel. Die Chilischote in feine Streifen schneiden und zusammen mit dem gehackten Knoblauch und einer gehackten Schalotte dazugeben. Deine Guacamole schmeckst du dann mit Limettensaft, Salz und Pfeffer ab und stellst die kalt.

Jetzt geht?s ans Fleisch: Du würzt die Rumpsteaks mit Pfeffer und Salz und grillst sie dann von jeder Seite etwa drei Minuten lang. Sind sie medium rare, lässt du sie kurz abkühlen und schneidest das Fleisch in Streifen. Alternativ grillst du deine Champignons oder deinen Tofu mit deinen Lieblingsgewürzen als Ersatz für die Steaks.

Wir biegen jetzt mit dir auf die Quesadilla-Zielgerade ein: Die Tortilla-Fladen belegst du jeweils auf einer Seite mit den Streife n eines Rumpsteaks, roten Zwiebeln, Lauchzwiebeln, Kidneybohnen, Mais und Gouda. Zusammenklappen und ab auf den Grill! Sind deine Quesadillas von beiden Seiten goldbraun, servierst du sie zusammen mit deiner Guacamole und einem Klecks Sour Cream. Guten Appetit!

Unsere Schaumwein-Empfehlung: Zu einer solchen Aromen-Vielfalt auf dem Teller will das passende Getränk mit Bedacht ausgewählt sein. Wir finden, zu Grillgerichten kann der Griff in Richtung roter Schaumweine gehen. Ein Glas Freixenet Elyssia Pinot Noir Brut unterstreicht vor allem den Geschmack des Rumpsteaks oder der gebratenen Champignons.