

WWW.JULIANKUTOS.COM

JULIAN**KUTOS**

**QUESADILLAS**

Masterclass

# WEIZEN TORTILLAS

Für 10 Tortillas

Backpulver mit Mehl sieben.

400 g Weizenmehl\*\*  
1 TL Backpulver  
2 TL Salz  
50 ml Öl  
175 ml heißes Wasser

Alle Zutaten vermischen und Teig mindestens 5 min gut kneten.

Den Teig 30 min ruhen lassen.

Teig in 12 Teile stechen. Zu Kugeln formen und mit dem Nudelholz dünn ausrollen.

\*\* Weizenmehl

AT: W480 universal

DE: Type 405

Auf hoher Hitze eine unbeschichtete Pfanne ohne Öl erhitzen.

Die Tortillas auf beiden Seiten anbraten. Nicht zu lange, damit die Tortilla nicht fest wird.

# QUESADILLAS

Weizentortillas  
Chicken Füllung  
Sweet Potato Füllung

## ZUM FÜLLEN

400 g Käse  
2 Avocados  
100 g Kirschtomaten  
Limette

Avocado schälen, in Stücke schneiden.  
Kirschtomaten in dünne Scheiben schneiden.

Käse reiben.

Eine Pfanne ohne Öl erhitzen.

Die Tortilla einlegen, mit Käse bedecken. Warten bis der Käse schmilzt. Mit Füllung nach Belieben belegen und zuklappen. Mit etwas Limettensaft verfeinern.

In 4 Stücke schneiden und servieren.

# PIKANTE FÜLLUNGEN

## CHEESY CHICKEN

1 Paprika rot  
1 Paprika gelb oder grün  
1 Zwiebel

Öl zum Braten

400 g Hühnerbrust  
oder  
400 g Veggie Hack

2 EL Sojasauce  
2 TL Zucker

2 EL Paprika Pulver  
1 TL Chipotle  
1 TL Koriandersamen  
½ TL Kreuzkümmel

## OPTIONAL

Frischer Koriander

## SWEET POTATO

300 g Süßkartoffel  
(1 mittelgroße Süßkartoffel)

1 kleine Dose Mais  
125 g Kidney Bohnen  
½ Knoblauch  
Chili nach belieben

½ TL Kreuzkümmel  
½ TL Zimt  
1 EL Paprika  
1 TL Räucherpaprika

Salz  
Pfeffer

## ZUBEREITUNG CHICKEN

Paprika fein würfelig schneiden. Zwiebel in Spalten schneiden.

Fleisch in 1 cm Stücke schneiden.

Gewürze mit dem Messer zerdrücken oder im Mörser stampfen. Fleisch mit Sojasauce, Zucker und Gewürzen vermischen.

Eine Pfanne mit Öl erhitzen. Paprika und Gemüse für 1 bis 2 min scharf anbraten. Zur Seite stellen. Salzen.

Mariniertes Fleisch auf mittlerer Hitze braten, bis es komplett durch ist. Fleisch mit Koriander und Gemüse mischen.

## ZUBEREITUNG SWEET POTATO

Kartoffel schälen, in kleine Stücke schneiden. In Salzwasser weich kochen.

Knoblauch und Chili fein hacken.

Süßkartoffel und Bohnen zerstampfen.

Süßkartoffel, Bohnen, Knoblauch, Chili mit den Gewürzen mischen, abschmecken.