



Hähnchen-Schenkel Steaks „Paprika“ mit Quesadillas

1 Packung WIESENHOF Hähnchen-Schenkel Steaks „Paprika“
3 Frühlingszwiebeln
100 g Spitzpaprika
100 g Tomate
1 Dose Maiskörner (ca. 140g)
Salz, schwarzer Pfeffer
8 Tortillafladen (ca. 18 cm)
200 g gerieb. Cheddar

Schritt 1

Frühlingszwiebeln putzen, waschen und in dünne Ringe schneiden. Spitzpaprika waschen, halbieren, Kerne und Stielansatz entfernen und Spitzpaprika in sehr kleine Würfel schneiden. Tomate waschen, vierteln, Strunk und Kerne entfernen. Fruchtfleisch ebenfalls in sehr kleine Würfel schneiden. Mais in einem Sieb abtropfen lassen. Vorbereitetes Gemüse in einer Schale mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Schritt 2

Tortillafladen ausbreiten. Jeweils eine Hälfte der Tortillafladen mit etwas Cheddar bestreuen. Gemüsemix darauf verteilen. Restlichen Cheddar darauf streuen, unbelegte Hälfte der Tortillas darüberklappen und etwas festdrücken.

Schritt 3

Hähnchen-Schenkel Steaks nach Packungsaufschrift grillen. Quesadillas von jeder Seite 1-2 Min. grillen und mit den Hähnchen-Schenkel Steaks genießen.