

Avocado-Zwiebel-Quesadilla

Zutaten für 4 Personen:

- 14 sonnengetrocknete Tomatenhälften in Öl (etwa 120 g), abtropfen lassen, das Öl aufbewahren
- 2 EL Öl von den getrockneten Tomaten, bei Bedarf etwas mehr
- 1 TL Thymianblätter
- 6 Weizentortillas (20 cm Ø)
- Öl
- 350 g milder Cheddar gerieben (vorzugsweise kalifornischer Monterey Jack oder Havarti)
- ½ rote Zwiebel, sehr fein gewürfelt
- 1 große Avocado, das Fruchtfleisch gewürfelt
- ½ TL naturreines grobes Meersalz
- ¼ TL frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
- 100 g Schmand

Zubereitung:

Die Zutaten für die Tomaten-Jam in der Küchenmaschine oder im Mixer pürieren, bis die Mischung die Konsistenz von Marmelade hat. An der Schüsselwand anhaftende Reste zwischendurch mit einem Teigschaber nach unten schieben und wieder in die Mischung einarbeiten; nach Bedarf weiteres Tomatenöl hinzufügen.

Den Grill für direkte mittlere Hitze (175–230°C) vorbereiten.

Die Tortillas auf einer Seite dünn mit Öl bestreichen. Mit der eingeölten Seite nach unten auf eine Arbeitsfläche legen. Die Tortillas auf einer Hälfte jeweils mit 4 EL Käse bestreuen, darüber zu gleichen Teilen Zwiebel- und Avocadowürfel geben und mit Salz und Pfeffer würzen. Zum Abschluss erneut mit 4 EL Käse bestreuen, dann die leere Tortillahälfte darüberklappen und sanft andrücken.

Die Quesadillas über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel in 4–6 Min. auf beiden Seiten goldbraun grillen, dabei einmal wenden. Vom Grill nehmen und in Spalten schneiden. Jede Quesadilla-Spalte mit etwas Tomaten-Jam und Schmand bestreichen und heiß servieren.