

QUESADILLAS MIT KICHERERBSENCURRY

Zutaten - Curry

- 1 EL Sesamöl
- 200g Rüebli, in Stücken
- 1 Zwiebel, grob gehackt
- 1 Knoblauchzehe, gepresst
- 2 EL [Curry Madras](#)
- 1 ¼ dl Wasser
- ¼ TL Salz
- 1 Dose Kichererbsen (ca. 400 g), ab gespült, abgetropft
- 100 g Cheddar, fein gerieben
- 2 EL [Herbes de Provence](#)

Zutaten - Quesadilla

- 8 Mais-Tortillas

Curry

Öl in einer beschichteten Bratpfanne erwärmen. Rüebli, Zwiebel, Knoblauch und Curry Madras begeben, ca. 5 Min. andämpfen. Wasser dazugiessen, salzen, Gemüse zugedeckt ca. 15 Min. weichköcheln. Gemüse pürieren, Kichererbsen, Käse und Herbes de Provence daruntermischen.

Quesadillas

Tortillas bis zur Hälfte mit dem Curry bestreichen, freie Hälfte darüberlegen, leicht andrücken. Tortillas portionenweise in einer heissen Bratpfanne ohne Fett zugedeckt beidseitig je ca. 2 Min. braten, bis der Käse geschmolzen ist.

