



Internationale Küche

Hähnchen-Quesadilla mit Mango-Relish

Zutaten

175 g gekochtes Hähnchen	6 Esslöffel BBQ-Soße
20 Blätter frischer Spinat	2 Esslöffel frisch gehackter Koriander
5 kleine Frühlingszwiebeln	Mango-Relish
8 Weizentortillas	1 reife Mango
250 g Cheddar gerieben	125 g saure Sahne
1 Prise Kreuzkümmelpulver	Saft von 1 Limette
Salz	1 Spritzer Tabasco
	Außerdem Pflanzenöl zum Braten

Zubereitung

Mango schälen, entkernen und das Fruchtfleisch klein schneiden.

Restliche Relish-Zutaten bis auf das Salz dazugeben und alles im Mixer fein pürieren. Mit dem Salz abschmecken.

Hähnchenfleisch fein würfeln. Spinat verlesen, waschen, trocknen und die harten Stiele entfernen.

Frühlingszwiebel putzen, waschen und in feine Scheiben schneiden.

Vier der Tortillas mit der Hälfte des Cheddars bestreuen. Mit Frühlingszwiebeln und Koriander bestreuen. Mit je 5 Spinatblättern belegen und dem restlichen Käse bestreuen.

Mit den restlichen Tortillas abdecken und flach drücken.

Öl in einer Pfanne erhitzen.

Die Quesadillas nacheinander auf jeder Seite 3-4 Minuten bräunen, dabei immer wieder flach drücken.

Quesadillas vierteln und mit dem Mango Relish servieren.