

Köttfärsquesadillas

Ingredienser

400 g Snellman Smaklig malet kött

Kryddning

1 tsk Salt
2 tsk Spiskummin
2 tsk Paprikapulver
1 tsk Vitlökspulver
1 tsk Svartpeppar

Fyllning

6 st Stora tortillabröd
150 g Riven ost
1 st Skivad paprika
30 g Ruccola

Väntar ni gäster? Släng ihop några matiga quesadillas till gänget! Ett perfekt sätt att ta tillvara rester ur kylan, med andra ord.

I samarbete med Snellman:

Förberedelsetid:

Tillagningstid:

Svårighetsgrad: Lätt

Portioner: 4

Tillagning

1.
Hetta upp lite olja i en stekpanna och bryn köttfärsen.
2.
Tillsätt kryddorna och ca 0,5 dl vatten, låt färsen småputtra tills vattnet kokat bort. Smaka av.
3.
Lägg ut tre tortillabröd och bred ut en deciliter ost på varje bröd.
4.
Strö över köttfärsen, paprikaskivor och rucolablad och strö över ytterligare ett lager ost.
5.
Lägg på de sista tortillabröden som lock.
6.
Värm upp en stekpanna till medelvärme och stek quesadillan några minuter på varje sida, tills osten smält och quesadillan håller ihop.
7.
Skär quesadillan i trekanter och servera.