

QUESEDILLAS MIT PEPERONCINI UND BLAUSCHIMMELKÄSE



GEDRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Marinierte
Pfefferschoten 1000g

ZUTATEN

4

- 8 Tortillas
- 200 g Blauschimmelkäse
- 100 g Bresc Pepperoncini marinati
- 100 g Rucola
- 100 g Pekannüsse
- 20 g Balsamico-Creme
- Olivenöl

ZUBEREITUNG

Den Blauschimmelkäse zerbröseln und 4 Tortillas mit dem Käse und den Peperoncini belegen. Eine Tortilla drauflegen. Eine Bratpfanne mit etwas Öl erhitzen und die Tortillas von beiden Seiten anbraten. In Viertel schneiden und davon Sandwiches mit Rucola, Nüssen und Balsamico-Creme zubereiten.