Quesadilla Caballa

Zutaten

4

- 8 Tortilla-Wraps 20 cm
- 120 g Bresc Alioli limóne
- 3 geräucherte Makrelenfilets
- 120 g Bresc Peperoni marinati (Marinierte Pfefferschoten)
- 120 g geriebener Parmesan

Zubereitung

4 Tortilla-Wraps mit der Alioli limóne bestreichen. Den Käse auf die 4 Tortilla-Wraps verteilen. Die Makrele zerkleinern und auf die restlichen 4 Wraps verteilen. Die Peperoni-Marinadi über die Makrele verteilen. Die Wraps mit dem Käse und Alioli auf die Makrele legen. Die Quesadilla braten oder grillen, bis sie knusprig ist und der Käse geschmolzen ist. In Stücke teilen und mit der Salsa servieren.

Gebrauchte bresc Produkte

Alioli mit Zitrone 1000g

Marinierte Paprikastücke 1000g

Salsa mit grob geschnittenen Tomaten 1000g

Bresc BV Jakobsstaf 6 4251 LW Werkendam The Netherlands T. +31 (0) 183 200 000