




**GREEN ROSIN**

SIMPLY GREAT FOOD

## *Green Rosin Quesadillas „orientalisch“*

**VEGETARISCH**

**Für 2 Portionen**

 150 g Orientalischer Aufstrich

### **Weitere Zutaten**

4 Tortillas

1 Zucchini

1 rote Paprika

1 rote Zwiebel

60 g Mais

30 g schwarze, kernlose Oliven

30 g Granatapfelkerne

1 Avocado

50 g Parmesan

2 EL Olivenöl

Koriander, frisch

Salz, Pfeffer

**#mygreenrosin**

## Zubereitung

1. Paprika halbieren und das Kerngehäuse entfernen. Paprika und Zucchini in kleine gleichmäßige Stücke schneiden.
2. Die rote Zwiebel schälen, halbieren und in feine Scheiben schneiden.
3. Den Mais abtropfen lassen und die schwarzen, kernlosen Oliven vierteln.
4. Olivenöl in einer Pfanne erhitzen und das Gemüse anbraten. Mit Salz und Pfeffer würzen. Geriebenen Parmesan unter das Gemüse heben und nach Bedarf einen kleinen Schluck Wasser hinzugeben.
5. 2 Tortillas im Backofen bei 180 C für ca. 2 Minuten erhitzen und mit dem orientalischen Aufstrich bestreichen. Gemüse Mischung auf den Fladen verteilen, mit frisch aufgeschnittener Avocado, Granatapfelkernen und Korianderblättchen ausgarnieren. Mit den beiden übrigen Tortillas abdecken.



#mygreenrosin

GREEN ROSIN  
in cooperation with

**OTTO**  
GOURMET