



## Einfache Quesadillas mit gebratenem Hähnchenfleisch selbst machen



### Zutaten

- 1 1 Hühnerbrust
- 1 1 Hühnerbrühwürfel
- 1 1 Tomate
- 1 1 Frühlingszwiebel
- 2 2 Esslöffel Mais
- 1 1 Esslöffel Barbecue-Sauce (optional zuckerfrei)
- 2 2 Mehrkorn-Wraps
- 1 Henri Willig Chili-Käse
- 1 Henri Willig süße Chili-Mayonnaise

### Vorbereitung

Leckere schnelle Quesedillas.

Zubereitung:

- Das Hähnchen mit der Hühnerbrühe innerhalb von 15 Minuten kochen.
- In der Zwischenzeit die Tomate entkernen, das Fruchtfleisch würfeln und die Frühlingszwiebel in Ringe schneiden. Das Ganze mit dem Mais mischen.
- Nach dem Garen das Hähnchen mit zwei Gabeln auseinanderziehen, so dass ein Pulled Chicken entsteht. Mit der Tomatenmischung und einem Esslöffel Barbecue-Sauce mischen und mit Salz und Pfeffer würzen.
- Einen Wrap in eine trockene Bratpfanne legen. Den süßen Chilikäse darüber reiben, mit der Hähnchenfleischmischung bedecken und eine weitere Schicht Käse darüber reiben. Mit dem zweiten Wrap abschließen.
- Bei mittlerer bis hoher Hitze braten, bis beide Seiten goldbraun und knusprig sind und der Käse geschmolzen ist.

Ein einfaches Rezept von @thamargoesbananas. Das kann man zu jeder Zeit des Tages gegessen werden.