



## Quesadillas mit Zucchini und Ziegenkäse



### Zutaten

- 1 Essiggurke
- 2 Esslöffel Kapern
- 10 Zweige glatte Petersilie
- 20 Korianderzweige
- 1 Jalapeño-Pfeffer
- 1 Knoblauchzehe
- 2 Teelöffel französischer Senf
- 50 Milliliter Olivenöl
- 200 Gramm Henri Willig junger Ziegenkäse
- 1 Zucchini
- 2 Frühlingszwiebel
- 1 Zitrone
- 6 große Tortillas
- Salz und Pfeffer

### Vorbereitung

Quesadillas sind eine köstliche und schnelle Möglichkeit, eine schmackhafte Mahlzeit auf den Tisch zu bringen. In diesem Rezept kombinieren wir den cremigen Geschmack von Ziegenkäse mit frischer Zucchini und einem Hauch von Zitrone für zusätzliche Frische. Die Quesadillas werden in einer Pfanne oder auf dem Kontaktgrill knusprig gegrillt. Zusammen mit der würzigen Salsa sind die Quesadillas perfekt für ein schnelles Mittagessen, Abendessen oder als Vorspeise! Folgen Sie den nachstehenden Schritten und bereiten Sie diese köstlichen Quesadillas im Handumdrehen zu.