



Recept geschikt voor: 1 personen | **Moeilijkheid:** 🍳 🍳

Vorbereidingstijd: 0 min | **Bereidingstijd:** 30 min | **Totale bereiding:** 30 min

Bertyn producten: [Veggie Protein Bloc - Weizen](#)

Bron: bertyn.eu | Chef: [Chantal Voets](#) | © Chantal Voets

quesadillas mit gegrillter zucchini und manitoba-seitan

Ingrediënten

- 1 kleine Zucchini
- 2 Tortillas
- 1 Löffel Oliven-Tapenade oder roter Pesto
- 1 kleine Tomate
- 1 Kugel Mozzarella oder 50 g geriebener mittelalter Käse
- Eine Prise Chilipfeffer oder [Orac Botanico mix spicy \(Amanprana\)](#)
- [extra natives Olivenöl, Verde Salud](#)
- 1 Veggie Protein Bloc - Weizen
- [Fleur de sel \(Amanprana\)](#)

Bereidung

So machst du aus deiner Tortilla eine Quesadilla ...

1. Eine kleine Zucchini der Länge nach in dünne Scheiben schneiden.
2. Ein wenig Fleur de sel auf die Zucchini streuen.
3. Danach mit Öl bestreichen und in einer heißen Grillpfanne ein paar Minuten goldbraun braten lassen.
4. Einen Löffel Tapenade oder Pesto nach Wahl auf die Tortilla streichen.
5. Die gebratene Zucchini auf die Tortilla legen.
6. Dünne Scheiben Seitan vom Block schneiden.
7. Dann diese in ein wenig Olivenöl in der Pfanne backen und auf die Zucchini legen.
8. Darüber dünne Tomatenscheiben legen und mit einem Käse nach Wahl bedecken.
9. Darüber eine Prise Orac Botanico mix spicy streuen und eine weitere Tortilla darauf legen.
10. Die Pfanne mit ein wenig Olivenöl einölen, das Öl mit Küchenrolle in der Pfanne verteilen.
11. Die Pfanne auf den heißen Herd stellen und die Käse-Tortillas während ein paar Minuten hellbraun backen.
12. Die Quesadillas mit einem Teller oder Deckel umdrehen und auch die andere Seite hellbraun backen.
13. Die Quesadillas in 8 Stücke schneiden.

Herrlich mit einem Salat oder als Vorspeise.