

Gefüllte Käsedillas mit Kartoffeln, Frühlingslauch, Peperoni und Hähnchenbrust



Zutaten (für 4 Personen)

4 Hähnchenbrüste á 140g
1/2 Bund Basilikum
Salz, Pfeffer, Muskatnuss
120 g Frühstücksbacon in Scheiben
4 Weizentortillas (ca. 20cm)
200 g gegarte vorwiegend festkochende Kartoffeln
1 Bund Frühlingslauch
1 rote Peperoni
80 g Frischkäse
120 g geriebener Emmentaler



Zubereitungszeit
45 Min



Kcal
529

KJ
2214

Eiweiss
51,8 g

Fett
25,4 g

Kohlenhydrate
23,6 g

Zubereitung

1. Den Grill vorheizen. Hähnchenbrüste waschen und trocken tupfen. Mit etwas Salz und Pfeffer würzen. Jeweils mit ein paar Basilikumblättchen belegen und mit Baconscheiben umwickeln. Auf dem Grill bei mittlere Hitze von beiden Seiten jeweils 5-6 Min. grillen. Mit Alufolie abdecken und warm halten.
2. Die Kartoffeln mit einem Stampfer grob zerdrücken. Frühlingslauch waschen, trocken tupfen und in feine Ringe schneiden. Peperoni entkernen und mit den restlichen Basilikumblättern fein hacken. Kartoffeln, Zwiebelringe, Peperoni, Basilikum, Frischkäse und Emmentaler in einer Schüssel mischen. Mit Salz, Pfeffer und etwas Muskat würzen.
3. Jeweils etwas Füllung auf je eine Hälfte der Tortillas geben und zu einem Halbmond zusammen klappen. Auf dem Grill von beiden Seiten jeweils 2 Min. geschlossen grillen. Die Taschen halbieren oder dritteln. Mit jeweils einer Hähnchenbrust und mit Basilikum bestreut servieren.

Tipp: Nach Belieben mit einem gemischten Kräutersalat, Avocadodip oder Zitronenschmand servieren.