

Zutaten



- 1 Wrap
- 1 Scheibe Käse | oder 2 EL Käse zum Streuen | z.B. Gouda oder Cheddar
- 2 EL Ketchup | oder 2 EL Frischkäse pur oder mit Kräutern
- 1/4 Paprika, in Streifen oder Würfeln geschnitten
- 1 EL Mais, z.B. aus der Dose
- Zwiebelringe | oder Frühlingszwiebeln in Ringe geschnitten



1 Portion
etwa 12 Minuten



Veggie Quesadilla

AUS DEM SANDWICHMAKER

- 1. Den Wrap mit Ketchup** oder Frischkäse bestreichen. **Tipp:** Sehr lecker ist auch eine Mischung aus Frischkäse und Ketchup.
- 2. Danach den Wrap** im unteren Bereich mit Käse, Mais, Paprika und Zwiebelringen belegen.
- 3. Zum Schluss** den Wrap zuklappen und der Länge nach auf den Sandwichmaker legen. Auch hier wieder die Herstellerangaben deines Sandwichmakers beachten. Die vegetarische Quesadilla ist fertig, sobald sie goldbraun ist. Vor dem Servieren etwas abkühlen lassen. **Achtung:** Der Käse in der Quesadilla ist sehr heiß.