

Luisa  
& Doris  
Frischeagenten  
Fleisch und Wurst

Rezept  
auf der  
Rückseite

# Aye, Aye, Aye, Aye! Grillsaison.

Endlich ist es wieder so weit: Nach einem langen Winter werden die Tage länger, die Abende milder und unsere Grillgerichte noch köstlicher. Wir jedenfalls können es kaum mehr abwarten, endlich wieder gesellig in unseren Outdoor-Küchen zusammenzukommen. Was uns außerdem gefehlt hat? Das Reisen. Und genau aus diesem Grund bringen wir in dieser Grillsaison die Welt zu uns nach Hause und auf unsere Teller. Wir präsentieren: Ein Grillrezept der besonderen Art.

 [edeka\\_langer\\_zellmer](https://www.instagram.com/edeka_langer_zellmer)

 [EDEKA.langer.zellmer](https://www.facebook.com/EDEKA.langer.zellmer)

 [www.edeka-langer-zellmer.de/rezepte](https://www.edeka-langer-zellmer.de/rezepte)

Wir  Lebensmittel.

Langer/Zellmer  
Adelsberg





Gemüse



Fleisch



Fisch



Desserts



Salate



Wir probieren uns durch die Welt!

# Heiße Quesadillas vom Grill

Vergessen Sie Rostbratwürste und Steaks! In dieser Sommer-Grillsaison ist das Schnee von gestern. Wir gehen dieses Jahr kulinarisch an. Und zwar mit mexikanischen Quesadillas mit Rind, Mais, Kidneybohnen und Guacamole. ¡Arriba muchachos y muchachas!

## So einfach geht's

1. Zunächst heizen Sie dem Grill ein. Und während sich die Glut langsam den Weg durch die Kohle bahnt, würzen Sie am besten schon einmal die Rumpsteaks mit Salz und Pfeffer. Wir wollen unsere Rumpsteaks medium rare: Innen zart rosa und saftig, außen gut durch. Dafür grillen wir die Steaks etwa 3 Minuten auf beiden Seiten bis eine Kerntemperatur von 52-54 °C erreicht ist. Danach lassen Sie die Steaks abkühlen und schneiden sie in mundgerechte Streifen.

2. Schneiden Sie auch die Zwiebeln in Streifen. Waschen Sie den Lauch und schneiden Sie ihn in feine Ringe. Anschließend gießen Sie den Mais und die Kidneybohnen ab und reiben den Goudakäse in grobe Streifen.

3. Halbieren Sie die Avocados und lösen Sie vorsichtig die Kerne heraus. Das weiche Fruchtfleisch der Avocado können Sie ganz einfach mit einem großen Löffel herausschälen und in eine Schüssel geben. Mit einer Gabel verarbeiten Sie das Avocadofruchtfleisch zu einem Brei. Ein Schuss Limettensaft lässt Ihre Guacamole nicht nur fruchtiger schmecken, sondern

verhindert auch, dass sie sich an der frischen Luft verfärbt. Mengen Sie nun die geschälten und gehackten Zwiebeln und Knoblauchzehen unter das Avocado-Fruchtfleisch. Was jetzt noch fehlt an Ihrer Guacamole? Ein kleines Stück Mexiko! Hacken Sie dafür die Chilischote in kleine Stücke und mengen Sie sie unter die Mischung. Mit Salz und Pfeffer schmecken Sie die Guacamole ab.

4. Nun geht's an die Befüllung der Tortillaladen. Dafür geben Sie auf die Hälfte jeden Fladens je 1/8 des in Streifen geschnittenen Rumpsteaks. Geben Sie das übrige Gemüse dazu und streuen Sie Käse darüber. Nachdem die den Tortillaladen zusammengeklappt haben, geben Sie ihn auf den Grill bis der Käse geschmolzen und der Teig von beiden Seiten goldbraun gebacken ist

5. Und nun? Warten Sie beim Essen auf die „Mhmmms“ und „Wows“ Ihrer Gäste! Übrigens: Sie verstärken den Mhmm- und Wow-Effekt, indem Sie Ihre Gäste von Ihrer Guacamole oder der Sour Cream kosten lassen. Probieren Sie es aus!



einfach



45 min



8 Portionen

## Zutaten

- 8 Rumpsteaks (à ca. 120 g)
- 4 rote Zwiebeln
- 1 Bund Lauchzwiebeln
- 425 ml-Dose Gemüsemais
- 425 ml-Dose Kidneybohnen
- 320 g Goudakäse
- 3 Avocados
- 1 Schalotte
- 4 Knoblauchzehen
- 1 Chilischote
- Saft von 1 Limette
- 8 (à 25 cm Ø) Tortillaladen
- 8 EL Sour Cream
- Salz
- Pfeffer



## Ein Tipp unseres Weinexperten:

Zu einem leicht fruchtigen, säuerlichen Guacamole-Dip passt ein säurearmer, kräftiger Wein am besten. Greifen Sie zu einem trockenen Chardonnay! Sein charakteristisch buttriges Aroma passt hervorragend zu diesem Grillabend.



Wir Lebensmittel.