



Gefüllte Quesadillas vom Grill mit Blattspinat und Tomatenwürfeli

8 Weizentortillas	auf der Arbeitsfläche auslegen
300-400 g Blattspinat TK	auftauen lassen, gut ausdrücken
Salz, Pfeffer aus der Mühle	würzen, auf Tortillas verteilen, dabei aber nur eine Hälfte bedecken, sodass sie anschliessend zusammen gefaltet werden können
2 Tomaten	Stielansatz herausschneiden, auf der Hautseite mit einem scharfen Messer ein Kreuz einritzen, für ca 20-30 Sekunden in kochendes Wasser geben, herausnehmen in kaltem Wasser abkühlen, schälen, quer halbieren, mit einem kleinen Löffel oder mit den Händen Kerne entfernen, das Tomatenfleisch würfeln, über den Blattspinat geben
Salz, Pfeffer aus der Mühle	darüber mahlen
200 g Raclettekäse	in dünne Scheiben schneiden, über die Tomaten legen, die Tortillas einmal zusammen schlagen. Die Quesadillas auf jeder Seite bei schwacher Hitze grillieren
40 g Butter	flüssig machen, die Quesadillas während dem Grillieren mehrmals bestreichen