

Pizzadillas

Die Mischung aus Pizza und Quesadilla sorgt für ein unwiderstehlich pikantes Geschmackserlebnis! Im Nu lassen sich die gefüllten Teigfladen herstellen und sind ideal als Snack oder Hauptgericht mit Salat!



glutenfrei, weizenfrei, laktosefrei

Für 1 Pizzadilla

2 Stück glutenfreie Wraps (ich verwende Wraps von Schär)

1,5 EL Tomatenmark

125g geriebener Käse (z.B. Emmentaler, Gouda)

40g Salami oder gekochten Schinken, klein gewürfelt

40g Füllung nach Belieben z.B. Champignons, Paprika, Tomate oder grüne Peperoni, klein gewürfelt

frischer Basilikum

Pizzagewürz

Salz

Pfeffer

1. Je eine Seite der Wraps mit Tomatenmark bestreichen.
2. Einen Wrap mit der unbestrichenen Seite nach unten, in eine beschichtete Pfanne ohne Fett geben und den Herd auf mittlere Hitze stellen. Achtung! Die Pfanne darf nicht zu heiß sein!
3. Den Wrap mit der halben Käsemenge bestreuen. Salami oder Schinken, Füllung nach Belieben, Basilikum, Pizzagewürz, Salz und Pfeffer gleichmäßig darauf verteilen, und den restlichen Käse darauf geben. Den zweiten Wrap, mit der bestrichenen Seite nach unten auflegen. Etwa 2 – 3 Minuten bei milder Hitze braten. ACHTUNG! Die Pfanne darf nicht zu heiß sein, sonst

wird der Wrap zu dunkel! Anschließend rasch und vorsichtig wenden. Hierzu einen großen Teller auf die Pfanne legen, alles umdrehen und mit der ungebratenen Seiten in die Pfanne gleiten lassen. Etwa 2 – 3 Minuten bei milder Hitze braten.

4. Pizzadilla auf ein Schneidebrett geben und vierteln. Sehr lecker schmeckt dazu ein Dip aus Sauerrahm, Salz, Pfeffer und Kräutern und/oder frischer Salat.

Bild 1: Jeden Wrap mit Tomatenmark bestreichen.



Bild 2: Wrap mit der halben Käsemenge bestreuen.



Bild 3: Belag und Gewürze darauf verteilen.



Bild 4: Restlichen Käse darauf verteilen.



Bild 5: Den zweiten Wrap auflegen.



Bild 6: Fertig ☐

