

Hähnchen-Gemüse-Quesadillas mit Guacamole

Zutaten für 4 Personen

1 TL	reines Chilipulver
1 TL	grobes Meersalz
1/2 TL	getrockneter Oregano
1/4 TL	Knoblauchgranulat
1/4 TL	Zwiebelgranulat
1/4 TL	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
4 Stück/e	ausgelöste Hähnchenoberschenkel ohne Haut, je gut 100 g
2 Stück/e	Zucchini, Enden abgeschnitten, längs halbiert
2 Stück/e	Maiskolben, Hüllblätter entfernt
etwas	Olivenöl
2 TL	gehackte frische Oreganoblättchen
1 TL	fein gehackter Knoblauch
1 EL	frisch gepresster Limettensaft
etwas	grobes Meersalz
etwas	frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
2 m.-große	reife Avocados, in Würfel geschnitten
2 TL	frisch gepresster Limettensaft
1 TL	fein gehackter Knoblauch
1/4 TL	grobes Meersalz
10 Stück/e	Weizenmehltortillas (Ø 25 cm)
450 g	geriebener milder Cheddar (vorzugsweise kalifornischer Pepper Jack)



Rezeptinformationen

Vorbereitung:

0 Stunden 15 Minuten

Zubereitung:

0 Stunden 30 Minuten

Schwierigkeit:

Mittel

Zusätzliche Information

ca. 10-13 Minuten

Methode:

Indirekt

Zubereitung

1. Den Grill für direkte mittlere Hitze vorbereiten. 2. Die Zutaten für die Würzmischung in einer kleinen Schüssel vermengen. Hähnchenfleisch, Zucchini und Maiskolben dünn mit Öl bestreichen oder besprühen. Das Hähnchenfleisch mit der Würzmischung einreiben. 3. Den Grillrost mit der Bürste reinigen. Fleisch und Gemüse über direkter mittlerer Hitze bei geschlossenem Deckel grillen, bis das Fleisch fest ist und beim Einstechen klarer Fleischsaft austritt. Die Zucchinihälften sollten bissfest und die Maiskolben an einzelnen Stellen gut gebräunt sein. Das Fleisch einmal, das Gemüse mehrmals wenden. Das Hähnchenfleisch braucht 8–10 Min., das Gemüse 6–8 Min. Alles vom Grill nehmen und abkühlen lassen. 4. Hähnchenfleisch und Zucchini in 1 cm große Würfel schneiden. Die Maiskörner vom Kolben schneiden. In einer großen Schüssel Zucchini und Mais mit Oregano, Knoblauch und Limettensaft vermengen und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Das Fleisch unter das Gemüse heben. 5. Für die Guacamole die Avocadowürfel in einer kleinen Schüssel grob zerdrücken und mit Limettensaft, Knoblauch und Salz gründlich vermischen. 6. Die Tortillas nebeneinander auf eine Arbeitsfläche legen. Fleisch-Gemüse-Mischung und Käse gleichmäßig auf jeweils einer Fladenhälfte verteilen. Die freie Hälfte über die Füllung klappen und die entstandenen Halbkreise fest zusammendrücken. 7. Die Quesadillas über direkter mittlerer Hitze bei geöffnetem Deckel 2–3 Min. grillen, dabei einmal wenden. Dann vom Rost nehmen, auf ein Schneidebrett legen und in Drittel oder Viertel schneiden. Warm mit der Guacamole servieren.