

## QUESEDILLAS MIT PEPERONCINI UND BLAUSCHIMMELKÄSE



### GEBRAUCHTE BRESC PRODUKTE



Bresc Marinierte  
Pfefferschoten 1000g

### ZUTATEN

4 

- 8 Tortillas
- 200 g Blauschimmelkäse
- 100 g Bresc Pepperoncini marinati
- 100 g Rucola
- 100 g Pekannüsse
- 20 g Balsamico-Creme
- Olivenöl

### ZUBEREITUNG

Den Blauschimmelkäse zerbröseln und 4 Tortillas mit dem Käse und den Peperoncini belegen. Eine Tortilla drauflegen. Eine Bratpfanne mit etwas Öl erhitzen und die Tortillas von beiden Seiten anbraten. In Viertel schneiden und davon Sandwiches mit Rucola, Nüssen und Balsamico-Creme zubereiten.