

## Mexican Cream Cheese rollups

- 8 Tortillafladen
- 1 Pck. Frischkäse (Philadelphia)
- 2 gehäufte Esslöffel Mayonnaise
- 1 Glas grüne Oliven mit Paprikafüllung
- 6 Lauchzwiebeln



Salsa-Sauce zum Dippen

Den Frischkäse mit der Mayo verrühren und dann die gehackten Oliven und die Lauchzwiebeln unterrühren. Die Masse auf die Fladen streichen. Aufrollen und 1 Std. im Kühlschrank ruhen lassen. In 2 cm große Stücke schneiden und mit der Salsa servieren.

## Tomaten-Salsa-Dip

- 1 Pck. Frischkäse
- 1 Pck. Schmand
- 200 ml Salsa-Sauce (von Maggi)
- 2-3 Tomaten
- Schnittlauch

Frischkäse, Schmand und Salsa-Sauce verrühren und in eine Schale geben. Tomaten klein schneiden und darüber verteilen. Etwas Schnittlauch darüber streuen.



## Quesadillas

10 Tortillas  
500 g Hackfleisch halb und halb  
1 Zwiebel, fein gewürfelt  
1 große Tomate  
1 Dose Mais  
300 g geriebener Gouda  
1 EL Thymian  
Paprikapulver  
Cayennepfeffer  
Salz  
Sojasauce

Das Hackfleisch mit der Zwiebel mischen, salzen, pfeffern und anbraten. Die klein geschnittene Tomate, die Gewürze und etwas Sojasauce zugeben und gut verrühren. Etwas Wasser hinzu geben und 15-20 Minuten köcheln lassen.

Eine große Pfanne auf mittlerer Hitze gut heiß werden lassen. Ein Tortilla hinein geben, von dem Hackfleisch ca. 3 Esslöffel darauf verteilen, darauf 2-3 Esslöffel Maiskörner geben und etwas Käse darüber streuen. Eine weitere Tortilla als Deckel oben auflegen.

Wenn die Unterseite gebräunt ist, umdrehen und die andere Seite bräunen.

In 4 Teile schneiden und heiß oder kalt als Fingerfood servieren.

