

AG221-24_Mo_Mi_Fajitas von Amine Arezki

Mengen für 30 Personen

4.5 kg Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	
75 g Bouillion	Pulver
45 Stück Pepperoni	
30 Stück Knoblauchzehen	
150 g Rosmarin	
75 g Herbes de Provence	
3.0 dl Olivenöl	oder so
5.1 kg rote Bohnen	5 Dosen auf 10 Pers.
60 Stück Tortillas	
15 g Crème fraiche	Packungen (auch vegan)
15 Stück Avocado	
30 Stück Tomaten	

Schritte 1/6

Wasser kochen, währenddessen Sojagranulat und Brühe in eine Schüssel tun. Dann mit dem Wasser übergießen und ca 10 Minuten einweichen lassen.

Schritte 2/6

Paprika in dünne Streifen schneiden. Zwiebeln und Knoblauch fein hacken und alles zusammen in einer Pfanne mit Olivenöl anbraten

Schritte 3/6

Nach 10 Minuten die Sojaschnitzel abgießen und in einer heißen Pfanne mit Öl anbraten

Schritte 4/6

Kidneybohnen abgießen und in einem kleinen Topf erwärmen. Dazu die Gewürze geben.

Schritte 5/6

Tomaten hacken und mit der Avocado in eine Schüssel geben. Mit Creme Vega mischen und nach Belieben mit Salz und Pfeffer abschmecken. Eventuell auch einen Spritzer Limette dazu geben

Schritte 6/6

Tortillas in der Pfanne oder Mikrowelle kurz aufwärmen und wenn alles fertig ist gemeinsam am Tisch nach Belieben belegen