

AG221-24_Mo_Mi_Fajitas von Amine Arezki

Mengen für 10 Personen

1.5 kg Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	
25 g Bouillion	Pulver
15 Stück Pepperoni	
10 Stück Knoblauchzehen	
50 g Rosmarin	
25 g Herbes de Provence	
1.0 dl Olivenöl	oder so
1.7 kg rote Bohnen	5 Dosen auf 10 Pers.
20 Stück Tortillas	
5.0 g Crème fraiche	Packungen (auch vegan)
5.0 Stück Avocado	
10 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