Fajita (Vegan) by Dingo von Janick Spielmann

Mengen für 25 Personen

Quelle: https://www.chefkoch.de/rezepte/2456321386706884/Vegetarische-Fajitas.html?portionen=10

50 Stück Tortillas	auf Teller legen, mit Alufolie zudecken, backen 140 °C, Ofenmitte, 10 Min.
500 g Zwiebel	klein schneiden und anbraten
1.56 kg Zucchetti (g)	klein schneiden und anbraten
2.19 kg Auberginen (g)	klein schneiden und anbraten
1.25 kg Mais	hinzugeben, im eigenen Saft etwas köcheln lassen.
1.5 kg rote Bohnen	hinzugeben, im eigenen Saft etwas köcheln lassen
2.5 Prise Salz	Kräftig mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.
2.5 kg gehackte Tomaten	hinzugeben, köcheln
500 g Tomatenpuree	gut verrühren
1.25 Stück Salat	waschen, schneiden, dazustellen
2 kg Käsemischung	dazustellen
1.25 kg Crème fraiche	dazustellen
5.0 Stück Avocado	halbieren, entsteinen, mit Löffel Fruchtfleisch herauslösen, in Messbecher geben.
5.0 Stück Knoblauchzehen	rüsten, beigeben
2.5 dl Limettensaft	beigeben
1.25 TL Salz	beigeben
0.625 g Chilischoten	chilipulver, beigeben
25 g Koriander	Blätter abzupfen, beigeben mit Stabmixer pürieren