

Fajita (Vegi) von Till Kappeler

Mengen für 10 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

30 Stück Fajita's	aufwärmen
4.0 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
250 g rote Bohnen	
300 g gehackte Tomaten	
1.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Rüebli	
30 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
300 g Langkornreis	Reis waschen. Mit doppelter Menge mit Wasser kochen. Wasser zuerst zum Kochen bringen Salz dazugeben. Reis 20min auf niedriger hitze köcheln lassen.
4.0 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
250 g Crème fraiche	
250 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
200 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
250 g Kichererbsen	in Dose anrichten
3.0 Stück Avocado	Mit Guacamolemix zermantschen
250 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.