

Fajita (Vegi) von Till Kappeler

Mengen für 10 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Salz, 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.