



Fajita Vegi

von Deez Nuts

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

1.2 kg Tortillas (Fladenbrot)	(2 Stück pro Person)
200 g Zwiebeln	kleinschneiden und mit ein Wenig Öl, in der Pfanne anbraten
3.0 Stück Knoblauchzehen	gehackte
1.2 kg planted chicken	Pouletfleisch zu den Zwiebeln ins Öl dazugeben und durchbraten und nach belieben Würzen mit Fajitagewürzmischung.
500 g Mais	Mit dem Fleisch Anbraten
4.0 Stück Pepperoni	Mit dem Fleisch anbraten
400 g Rüebli	raffeln, in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
600 g Reibkäse	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
500 g Crème fraiche	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.0 kg Eisbergsalat	Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
2.5 Stück Avocado	Am besten weich
1.0 Stück Tomaten	
5.0 cl Limettensaft	

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden. z.B. Nur eine Fleischsorte anbieten.