

Fajitas mit Pouletfüllung und Quorn von Aron Riegger

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

| | |
|-------------------------------|---|
| 3.0 kg Zwiebel | |
| 5.0 Stück Fajita Chicken Mix | |
| 1.2 kg Tortillas (Fladenbrot) | (3 Stück pro Person) |
| 1.0 kg Quorn | |
| 600 g rote Bohnen | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 500 g Mais | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 4.0 Stück Pepperoni | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 200 g Zwiebeln | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden. |
| 10 g Paprika | |
| 600 g Reibkäse | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 4.0 dl Sauerrahm | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| * 3.7 Stück Avocado | Guacamole: Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten. (möglichst reife Avocados nehmen) |
| 4 cl Öl | dazugeben |
| 5.0 g Salz | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 800 g Eisbergsalat | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

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