Fajitas mit 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.