



# Fajitas mit Saitanfüllung

von Joel Brünisholz

Mengen für 20 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

|                          |                                                                                                                                                                                               |
|--------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 100 Stück Tortillas      | (2-3 Stück pro Person)                                                                                                                                                                        |
| 2.4 kg Gluten/Seitanfix  | Saitan Füllung:<br>Saitan in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Saitan danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                                      |
| 100 g Chilischoten       | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                         |
| 1.0 kg rote Bohnen       | Dem anbratendem Saitan begeben und einziehen lassen.                                                                                                                                          |
| 1.0 kg Mais              | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                            |
| 1.0 kg Rüebli            | Raffeln und als Beilage bereitstellen                                                                                                                                                         |
| 8.0 Stück Pepperoni      | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                      |
| 400 g Zwiebeln           | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.<br>können je nach belieben auch kurz sautiert werden.                                                                    |
| 20 g Paprika             |                                                                                                                                                                                               |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                       |
| 4 cl Tabasco             |                                                                                                                                                                                               |
| 1.2 kg Reibkäse          | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                                         |
| 8.0 dl Sauerrahm         | in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                                         |
| 2 kg Avocado             | Guacamole:<br>Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten.<br><br>(möglichst reife Avocados nehmen) |
| 6.0 Stück Knoblauchzehen | zusammen mit der Avocado Pürieren                                                                                                                                                             |
| 8 cl Zitronensaft        | zum Püre dazugeben und gut mischen.                                                                                                                                                           |
| 8 cl Öl                  | dazugeben                                                                                                                                                                                     |
| 10 g Salz                | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.                                                      |
| 1.6 kg Eisbergsalat      | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.                                                                                                                                           |

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