

Fajitas mit veganem Hackfleisch von Angelo Birrer

Mengen für 2 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

240 g Tortillas (Fladenbrot)	(3 Stück pro Person)
240 g Soja Granulat (wie Hack)	Anbraten, würzen
120 g rote Bohnen	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
80 g Kichererbsen	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
100 g Mais	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
10 g Chilischoten	fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
120 g Rüebli	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
0.8 Stück Pepperoni	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
40 g Zwiebeln	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.
1.0 cl Sambal Oelek	zusammen mit anderen gewürzen auf dem Buffet bereitstellen.
2.0 g Paprika	
* 0.601 g Knoblauchzehen	feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
4.0 ml Tabasco	
120 g Reibkäse	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
8 cl Sauerrahm	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
200 g 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)
* 1.8 g Knoblauchzehen	zusammen mit der Avocado Pürieren
8.0 ml Zitronensaft	zum Püre dazugeben und gut mischen.
8.0 ml Öl	dazugeben
1.0 g Salz	Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
160 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.