

Fajitas Vegi

von anais schmidt

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

Tags: Vegetarisch

| | |
|--------------------------------|---|
| 800 g Tortillas (Fladenbrot) | (2 Stück pro Person) |
| 750 g Soja Granulat (wie Hack) | Füllung Vegi Hack: Vegi Hack in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Vegi Hack danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 500 g rote Bohnen | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 500 g Mais | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 50 g Chilischoten | fein Hacken und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 500 g Rüebli | kurz sautieren 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. |
| * 3 g Knoblauchzehen | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 500 g Reibkäse | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 4.0 dl Sauerrahm | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 3.0 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) |
| 3.0 Stück Knoblauchzehen | zusammen mit der Avocado Pürieren |
| 4 cl Zitronensaft | zum Püre dazugeben und gut mischen. |
| 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.