



Fajita (Vegan) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 10 Personen

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/2456321386706884/Vegetarische-Fajitas.html?portionen=10>

| | |
|--------------------------|---|
| 20 Stück Tortillas | auf Teller legen, mit Alufolie zudecken, backen 140 °C, Ofenmitte, 10 Min. |
| 200 g Zwiebel | klein schneiden und anbraten |
| 625 g Zucchini (g) | klein schneiden und anbraten |
| 875 g Auberginen (g) | klein schneiden und anbraten |
| 500 g Mais | hinzugeben, im eigenen Saft etwas köcheln lassen. |
| 600 g rote Bohnen | hinzugeben, im eigenen Saft etwas köcheln lassen |
| 1.0 Prise Salz | Kräftig mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen. |
| 1.0 kg gehackte Tomaten | hinzugeben, köcheln |
| 200 g Tomatenpuree | gut verrühren |
| 0.5 Stück Salat | waschen, schneiden, dazustellen |
| 800 g Käsemischung | dazustellen |
| 500 g Crème fraiche | dazustellen |
| 2.0 Stück Avocado | halbieren, entsteinen, mit Löffel Fruchtfleisch herauslösen, in Messbecher geben. |
| 2.0 Stück Knoblauchzehen | rüsten, begeben |
| 1.0 dl Limettensaft | begeben |
| * 2.5 g Salz | begeben |
| 0.25 g Chilischoten | chilipulver, begeben |
| 10 g Koriander | Blätter abzupfen, begeben mit Stabmixer pürieren |

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