

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