

# Fajitafüllung (Vegan) by Dingo

von Janick Spielmann

Mengen für 27 Personen

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

540 g Zwiebel	klein schneiden und anbraten
1.69 kg Zucchini (g)	klein schneiden und anbraten
2.36 kg Auberginen (g)	klein schneiden und anbraten
1.35 kg Mais	hinzugeben, im eigenen Saft etwas köcheln lassen.
1.62 kg rote Bohnen	hinzugeben, im eigenen Saft etwas köcheln lassen
2.7 Prise Salz	Kräftig mit Chilipulver, Salz und Pfeffer würzen.
2.7 kg gehackte Tomaten	hinzugeben, köcheln
540 g Tomatenpüree	gut verrühren
1.35 Stück Salat	waschen, schneiden, dazustellen
2.16 kg Käsemischung	dazustellen
1.35 kg Crème fraîche	dazustellen
5.4 Stück Avocado	halbieren, entsteinen, mit Löffel Fruchtfleisch herauslösen, in Messbecher geben.
5.4 Stück Knoblauchzehen	rüsten, begeben
2.7 dl Limettensaft	begeben
1.35 TL Salz	begeben
0.675 g Chilischoten	chilipulver, begeben
27 g Koriander	Blätter abzupfen, begeben mit Stabmixer pürieren