

Fajitas Vegi richtig von anais schmidt

Mengen für 40 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

Tags: Vegetarisch

| | |
|-------------------------------|---|
| 160 Stück Tortillas | (2 Stück pro Person) |
| 8.0 Stück Tortillas | glutenfrei |
| 3 kg 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. |
| 2000 kg Gurken | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 2 kg Mais | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 16 Stück Pepperoni | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 800 g Zwiebeln | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden. |
| 4.0 Stück Knoblauchzehen | feinschneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 2 kg Reibkäse | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 1.6 Liter Sauerrahm | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 12 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) |
| 12 Stück Knoblauchzehen | zusammen mit der Avocado Pürieren |
| 1.6 dl Zitronensaft | zum Püre dazugeben und gut mischen. |
| 1.6 dl Öl | dazugeben |
| 20 g Salz | Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen. Danach die Guacamole in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 3.2 kg Eisbergsalat | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden.