



Vegetarische Fajitas mit Pulled Mushrooms.

Zutaten

- 400 g FINDUS Mex Mix
- 500 g grosse Champignons
- 1 Zwiebel
- 3 EL Barbecuesauce
- 1 EL Olivenöl
- 1 EL Apfelessig
- 1 EL Sojasauce
- ½ TL Paprikapulver
- 1 grosse Fleischtomate (ca. 250 g)
- ½ TL Salz
- ½ TL Tabasco

Für die Guacamole

- 1 Avocado
- Saft einer ½ Zitrone
- ¼ TL Salz und Pfeffer

Für die Quarksauce

- 150 g Rahmquark
- 1 TL Senf
- 1 EL Zitronensaft
- 1 EL Olivenöl
- ¼ TL Kurkuma
- ¼ TL Salz und Pfeffer
- 2 Babysalate (ca. 300 g)
- 2 Packungen Maistortillas
- 1 Bund frischer Koriander

Zubereitung

Auf einen Blick.

Hauptgericht für 4 Personen
Zubereitungszeit: 40 Minuten

Champignons putzen und Zwiebel schneiden.

Den Backofen auf 180 °C Ober- und Unterhitze vorheizen. Die Champignons vorsichtig mit einem Messer putzen, von Hand zerzupfen und in eine Schüssel geben. Die Zwiebel fein schneiden und dazugeben. Barbecuesauce, Olivenöl, Apfelessig, Sojasauce und Paprikapulver hinzufügen und mischen. Das Ganze in eine ofenfeste Auflaufform geben und in der Ofenmitte ca. 30 Minuten garen.

FINDUS Mex Mix scharf anbraten und Tomate würfeln.

Den FINDUS Mex Mix in einer beschichteten Pfanne ca. 5 Minuten scharf anbraten. Die Fleischtomate in Würfel schneiden und unterheben, mit Salz und Tabasco würzen, anschliessend die Mischung in eine Schale füllen.

Guacamole und Quarksauce zubereiten.

Die Avocado halbieren, den Kern entfernen, und danach die Avocado in der Schale zusammen mit Zitronensaft, Salz und Pfeffer zerdrücken. Für die Quarksauce Rahmquark, Zitronensaft, Senf, Olivenöl, Kurkuma, Salz und Pfeffer verrühren. Den Strunk von den Babysalaten abschneiden, die Blätter waschen und in einer Schale bereitstellen.

Tortillas erwärmen und befüllen.

Die Tortillas nach Packungsanweisung kurz erwärmen und zusammen mit den Pulled Mushrooms, dem FINDUS Mex Mix, der Guacamole, der Quarksauce und den Salatblättern anrichten. Die Tortillas mit den verschiedenen Komponenten füllen und mit frischem Koriander garnieren. Guten Appetit!