



Maggi

Mexikanische Fajitas vegan

Zutaten

- 160 g Garden Gourmet Hähnchenfiletstücke nach Art
- 1 roter Peperoni
- 1 gelbe Peperoni
- 1 kleine Avocado
- 200 g Zuckermais
- 200 g Beutel Salatblätter
- 1 Zwiebeln, roh
- 100 g frische Tomatensalsa
- 25 g Korianderblätter
- 1 Limettensaft
- 1 Kl Olivenöl
- 1 Kl Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer

Zubereitung

1. Den Ofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die Wraps in Alu-Folie einpacken, auf ein Backblech legen und 5-8 Minuten im Ofen erwärmen.
2. Peperoni und Zwiebeln schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das geschnittene Gemüse kochen, bis sie zu karamellisieren beginnen. Auf einem Teller beiseite stellen.
3. Die veganen Filet Stripes in die Pfanne geben und kochen, bis sie hellgoldbraun werden. Das Gemüse wieder in die Pfanne geben, die Gewürze hinzufügen und eine weitere Minute kochen lassen.
4. Für die Mais-Salsa, den Zuckermais mit der fein geschnittenen Zwiebel, Avocado und Limettensaft mischen. Danach mit den Korianderblättern bestreuen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.
5. Alles in Schalen oder Teller auf den Tisch stellen und die Fajita Fiesta kann beginnen!

Nährwerte an

Les glucides

Énergie

Les graisses

Protéine

🕒 25 Minutes

⊕ 4 Portionen