



Vegane Fajitas mit High-Protein-Tortillas

mit Guacamole und eingelegten Zwiebeln



20-30min



3-4 Personen

Fajitas sind das köstliche Ergebnis einer Fusion der texanischen und mexikanischen Küchen. Auf weichen High-Protein-Tortillafladen servierst du heute gebackene Süßkartoffeln und Mais mit gebratenen Champignons. Für die richtige Würze sorgt geräuchertes Paprikapulver. Leckere Guacamole, eingelegte Zwiebeln, ein bisschen Chili und Koriander dürfen natürlich auch nicht fehlen. Guten Appetit!

- 2 Süßkartoffeln
- 1 Dose Mais
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 rote Zwiebel
- 1 Jalapeño-Chilischote
- 500g Champignons
- 1 unbehandelte Limette
- 2 Becher Guacamole
- 8 High-Protein-Tortillas ¹
- 10g Koriander

- Salz und Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- große Pfanne
- Zitruspresse
- Sieb
- Alufolie

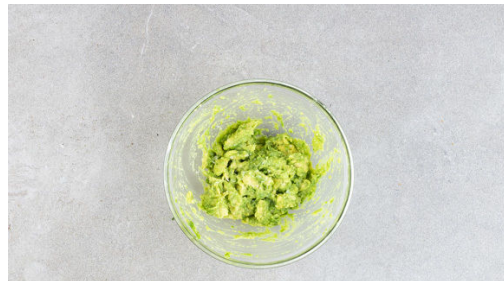
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 592kcal, Fett 24.8g,
Kohlenhydrate 67.0g, Eiweiß 23.2g



Den Backofen auf 240°C (220°C Umluft) vorheizen. Die **Süßkartoffeln samt Schale** in ca. 1 cm breite Spalten schneiden. Den **Mais** in ein Sieb abgießen und mit den **Süßkartoffeln** auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech geben. Mit **1-2TL geräuchertem Paprikapulver**, 2TL Olivenöl und ½-1TL Salz vermengen und 15-20Min. im Ofen rösten.



Die **Limette** halbieren und **eine Hälfte** auspressen, die **andere Hälfte** in Spalten schneiden. Die **Guacamole** mit **1-2TL Limettensaft** sowie je 1 Prise Salz und Pfeffer abschmecken.



Die **Zwiebel** schälen, halbieren und in feine Streifen schneiden. Die **Chilischote** längs halbieren und in feine Streifen schneiden.
Tipp: Für weniger Schärfe die Kerne entfernen. Die **Zwiebeln** und die **Chilistreifen** mit 2EL Essig, 1TL Zucker und ½TL Salz vermengen und beiseitestellen.



Die **Tortillas** aufeinanderstapeln, in Alufolie einwickeln und 3-4Min. im Ofen erwärmen.



Die **Pilze** ggf. säubern und in dünne Scheiben schneiden. In einer großen Pfanne mit 2TL Olivenöl bei starker Hitze ca. 5Min. anbraten, ohne umzurühren. Das **restliche Paprikapulver nach Geschmack** und 1 kräftige Prise Salz dazugeben und weitere ca. 2Min. braten, bis die ausgetretene Flüssigkeit verdampft ist.



Den **Koriander samt Stängeln** grob schneiden. Das **Ofengemüse** mit Salz und Pfeffer abschmecken und die **Tortillas** nach Belieben mit den **Pilzen**, dem **Ofengemüse**, der **Guacamole** und den **eingelegten Chili-Zwiebeln** belegen. Mit dem **Koriander** garnieren und mit den **Limettenspalten** servieren.