



Bunte Gemüse-Fajitas

mit Avocado und Ananas-Salsa



20-30min



3-4 Personen

Auch die Cowboys am Rio Grande hatten Hunger - sie sollen einst Fajitas erfunden haben, aufgrund der Verfügbarkeit mit Rindfleisch und relativ wenig Gemüse. Mittlerweile gibt es sie in unzähligen Varianten. Hier hat unsere Köchin Hannah ein feines vegetarisches Rezept für euch kreiert mit leckerem Brokkoli und Bohnen, einer erfrischenden Ananas-Salsa und cremiger Avocado. Serviert wird alles auf warmen Tortillas. Köstlich!

Was du von uns bekommst

- 1 Brokkoli
- 2 rote Zwiebeln
- 1 Dose Cannellinibohnen
- 2 Päckchen mediterrane Gewürzmischung
- 2 unbehandelte Limetten
- 2 Dosen Ananas
- 10g frischer Koriander
- 1 Packung Tortillas ¹
- 2 Knoblauchzehen
- 2 Avocados

Was du zu Hause benötigst

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Olivenöl

Küchenutensilien

- Backofen
- Backblech und Backpapier
- Stabmixer mit hohem Gefäß
- Küchenpinsel
- Küchenreibe
- Zitronenpresse
- Sieb

Vergiss nicht, dein Gemüse gründlich zu waschen. Besonders in grünem Blattgemüse und Salaten können kleine Steinchen enthalten sein.

Allergene

Gluten (1). Kann Spuren von anderen Allergenen enthalten.

Nährwertangaben pro Portion

Energie 657.0kcal, Fett 28.9g, Eiweiß 19.1g, Kohlenhydrate 73.5g



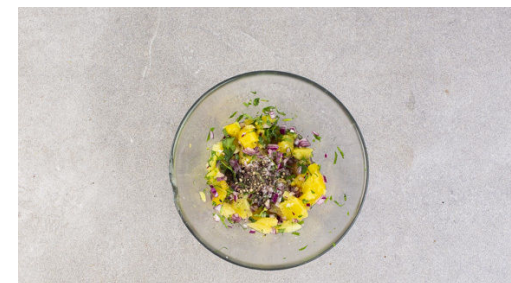
1. Gemüse schneiden

Den Backofen auf 200°C Umluft (220°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Den **Brokkoli** in ca. 2cm große Röschen schneiden. Die **Zwiebeln** schälen, halbieren und **3 Hälften** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **restliche Hälfte** fein würfeln. Die **Bohnen** in ein Sieb abgießen.



2. Gemüse rösten

Den **Brokkoli** und die **Zwiebelspalten** auf einem mit Backpapier belegten Backblech mit 1EL Olivenöl, der **Gewürzmischung** sowie Salz und Pfeffer vermengen. Die **Bohnen** separat mit 1EL Olivenöl vermengen und neben dem **Gemüse** auf das Blech geben. Im Ofen 15-25Min. rösten, bis das **Gemüse** an den Rändern goldbraun ist.



3. Salsa zubereiten

Die **Limettenschale** abreiben, dann die **Limetten** halbieren und auspressen. Die **Ananas** in ein Sieb abgießen und fein würfeln. Die **Korianderblätter** abzupfen und fein schneiden. Die **Zwiebelwürfel**, die **Ananas** und den **Koriander** vermengen und die **Salsa** mit **1-2EL Limettensaft**, **1/2-1TL Limettenschale** sowie Salz abschmecken.



4. Tortillas erwärmen

Die **Tortillas** mit insgesamt 2-3EL Olivenöl von beiden Seiten dünn bepinseln und im Ofen 1-2Min. wärmen. Den **Knoblauch** schälen und sehr fein würfeln oder durch eine Presse drücken.



5. Creme zubereiten

Die **Avocados** halbieren, den Kern entfernen und das **Fruchtfleisch** mit einem Löffel aus der Schale heben. Mit den gebackenen **Bohnen**, dem **Knoblauch**, dem **restlichen Limettensaft** und der **restlichen Limettenschale nach Geschmack** in einem hohen Gefäß mit einem Stabmixer cremig pürieren. Mit Salz und Pfeffer würzen.



6. Anrichten und servieren

Die **Tortillas** mit der **Avocado-Bohnen-Creme** bestreichen und mit dem **Ofengemüse** und der **Salsa** belegt servieren.