



Vegane Fajitas mit buntem Gemüsemix

mit Guacamole und eingelegten Zwiebeln



20-30min



2 Personen

Fajitas sind das köstliche Ergebnis einer Fusion der texanischen und mexikanischen Küchen. Auf weichen 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!

- 1 Süßkartoffel
- 1 Dose Mais
- 1 Päckchen geräuchertes Paprikapulver
- 1 rote Zwiebel
- 1 grüne Jalapeñoschote
- 1 Packung Champignons
- 1 unbehandelte Limette
- 1 Becher Guacamole
- 1 Packung Tortillas ¹
- 10g frischer Koriander

- Salz und schwarzer Pfeffer
- Zucker
- Olivenöl
- Essig

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

Kochtipp

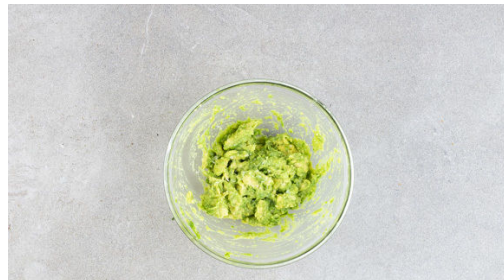
Allergene

Nährwertangaben pro Portion

Energie 605kcal, Fett 24.1g,
Kohlenhydrate 81.7g, Eiweiß 15.8g



Den Backofen auf 220°C Umluft (240°C Ober-/Unterhitze) vorheizen. Die **Süßkartoffel samt Schale** in ca. 1cm breite Spalten schneiden. Die **1/2 des Maises oder mehr nach Geschmack** in ein Sieb abgießen und mit den **Süßkartoffeln** auf ein mit Backpapier belegtes Backblech geben. Mit **1TL geräuchertem Paprikapulver**, 1TL Olivenöl und 1/2TL 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, für weniger Schärfe entkernen und in feine Streifen schneiden. Die **Zwiebeln** und die **Chilistreifen** mit 2EL Essig, 1TL Zucker und 1/2TL Salz mischen und beiseitestellen.



4 Tortillas in Alufolie einwickeln und 2-3Min. im Ofen erwärmen.



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



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