Fajitas mit Hackfleisch

Nach einem Rezept von Swissmilk

für 25 Personen

|  |
| --- |
| 50 |  | Weizen-Tortillas | Ofen auf 100°C vorheizenzugedeckt warm stellen |
| 3.75 | kg | BratbutterHackfleisch | erhitzenanbraten, danach Hitze reduzieren  |
|  |  |  |  |
| 6  |  | rote Zwiebel | fein schneiden |
| 1.6 | kg | Rüebli |  |
| 1.6 | kg | Broccoli |  |
| 1.6 | kg | Lauch | alles Gemüse in kleine Stücke schneiden, zum Fleisch dazugeben, mitbraten |
| 6 | Dosen | gehackte Pelati à 400g + Saft  |  |
| 3.1 | dl | Bouillon | beifügen, aufkochenzugedeckt bei kleiner Hitze 10 – 15 Min. köcheln  |
| 875 | g | Borlotti-Bohnen aus der Dose, abgespült | beifügenmit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili würzenFüllung auf die Tortillas verteilen, aufrollen, servieren  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
| Varianten:  | * Vegi: Fleisch weglassen, mehr Gemüse verwenden oder eine vegetarische Fleischalternative verwenden, Grillkäse verwenden
* Vegan: Bratbutter durch Pflanzenöl ersetzen, mehr Gemüse oder Fleischalternative verwenden
 |