Fajitas mit Hackfleisch



Nach einem Rezept von Swissmilk

für 25 Personen

|  | | | |
| --- | --- | --- | --- |
| 50 |  | Weizen-Tortillas | Ofen auf 100°C vorheizen  zugedeckt warm stellen |
| 3.75 | kg | Bratbutter  Hackfleisch | erhitzen  anbraten, 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, aufkochen  zugedeckt bei kleiner Hitze 10 – 15 Min. köcheln |
| 875 | g | Borlotti-Bohnen aus der Dose, abgespült | beifügen  mit Salz, Pfeffer, Paprika und Chili würzen  Füllung 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 | |