

## ZUTATEN

- 1 Packung garden gourmet Filetstreifen
- 1 Einheit roter Peperoni
- 1 Einheit gelbe Peperoni
- 1 Einheit kleine Avocado
- 200 Gramm Zuckermais
- 200 Gramm Beutel Salatblätter
- 1 Einheit Zwiebeln, roh
- 100 Gramm frische Tomatensalsa
- 25 Gramm Korianderblätter
- 1 Einheit Limettensaft
- 1 Kaffeelöffel Olivenöl
- 1 Kaffeelöffel Frisch gemahlener schwarzer Pfeffer



Egal ob mit Freunden oder Familie - dieses vegane Fajitas-Rezept macht einfach alle glücklich!

## ZUBEREITUNG

### 1. Wraps erwärmen

Den Ofen auf 180°C (160°C Umluft) vorheizen. Die Wraps in Alu-Folie einpacken, auf ein Backblech legen und 5-8 Minuten im Ofen erwärmen.

### 2. Peperoni und Zwiebeln schneiden und kochen

Peperoni und Zwiebeln schneiden. Das Öl in einer Pfanne erhitzen und das geschnittene Gemüse kochen, bis sie zu karamellisieren beginnen. Auf einem Teller beiseite stellen.

### 3. Garden Gourmet vegane Filet Stripes kochen

Die veganen Filet Stripes in die Pfanne geben und kochen, bis sie hellgoldbraun werden. Das Gemüse wieder in die Pfanne geben, die Gewürze hinzufügen und eine weitere Minute kochen lassen.

### 4. Schnelle und einfache Mais-Salsa

Für die Mais-Salsa, den Zuckermais mit der fein geschnittenen Zwiebel, Avocado und Limettensaft mischen. Danach mit den Korianderblättern bestreuen und mit schwarzem Pfeffer abschmecken.

### 5. Die Fajita Fiesta kann beginnen!

Alles in Schalen oder Teller auf den Tisch stellen und die Fajita Fiesta kann beginnen!

**FINDE WEITERE REZEPTE AUF [GARDENGOURMET.CH/DE](https://gardengourmet.ch/de)**