



Bunte Fajita

Zutaten für 2 Portionen

- 8 kleine (Mais-) Tortillas
- Ein paar Salatblätter
- ½ Avocado, in Scheiben
- 1 Limette
- 50 g kleine Tomaten, gewürfelt
- 1 rote Paprika, gewürfelt
- Optional: Peperoni
- 1 Dose Kichererbsen, gewaschen
- 1 EL Öl
- 1 TL Salz
- 1 TL geräuchertes Paprikapulver
- Kreuzkümmel und Pfeffer nach Belieben

Zubereitung

- Die abgetropften Kichererbsen mit den Gewürzen und Öl vermengen.
- Auf einem Backblech verteilen und bei 200°C Umluft für 15 Minuten backen. Kurz umrühren und weitere 15 Minuten goldbraun backen. Kurs abkühlen lassen.
- Die restlichen Zutaten vorbereiten. Die Tortillas anwärmen.
- Die Fajita mit dem Gemüse und den Kichererbsen füllen und Limettensaft darüber träufeln.