

## Fajitas selber gemacht

Für 16 Portionen

### Teig

200 g Maismehl  
200 g Weizenmehl  
½ KL Salz  
1 KL Olivenöl  
2,7 dl Wasser

in eine Schüssel geben

dazu geben, mischen

zugeben gut mischen sorgfältig zu einem glatten Teig verkneten

Den Teig in eine Klarsichtfolie einpacken und für ca. 30 Minuten in den Kühlschrank legen

Danach den Teig in ca. 16 Stücke teilen, zu Kugeln formen und mit einem Wahlholz zu dünnen, runden Fladen auswallen, die Fladen ca. 15 Minuten ruhen lassen.

Die Fladen in einer beschichteten Pfanne ohne Öl für ca. 2 Minuten von beiden Seiten braten, sodass die Fladen etwas Farbe annehmen, aber nicht austrocknen und brechen

Die warmen Fladen bis sie weiterverarbeitet werden in ein sauberes Küchentuch einpacken, damit sie schön weich bleiben

### Zum Füllen

Frischkäse  
1 Dose Maiskörner, abgetropft  
Salatblätter, auf die Teiglinge zugeschnitten  
Rotkohl, fein geraffelt  
Zwiebeln, gehackt  
Radieschen, in Scheiben  
Karotten, in feine Streifen geschnitten

Fajitas bestreichen

Fajitas nach Belieben füllen

### Varianten

- Füllung nach Belieben ergänzen