Fajita von wsc 68

Mengen für 30 Personen

ca. 1.8 Stück pro Person (54 Stück für 30 Personen)

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

5.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Mit Fajita Chicken Mix (Fertigmischung) würzen. Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
10 Stück Fajita Chicken Mix	ca. 1 Beutel pro 500 g Poulet
54 Stück Fajita's	aufwärmen bei 180 Grad
10 Stück Pepperoni	gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
750 g rote Bohnen	2 Dosen
360 g Rüebli	fein würfeln
300 g gehackte Tomaten	
240 g Zwiebel	fein hacken
90 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
1.05 kg Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
2 kg Crème fraiche	
750 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
600 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
750 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.