

## Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 160 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 11.2 kg Pouletgeschnetzeltes | Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen                         |
| 480 Stück Fajita's           | aufwärmen  |
| 64 Stück Pepperoni           | in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen   |
| 4 kg rote Bohnen             |  |
| 4.8 kg gehackte Tomaten      |  |
| 16 Stück Zwiebeln            |  |
| 64 Stück Rüebli              |  |
| 480 g Tomatenmark            | Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne |
| 64 Stück Tomaten             | in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen   |
| 4 kg Crème fraiche           |  |
| 4 kg Reibkäse                | grob geraffelt oder Mozzarella   |
| 3.2 kg Eisbergsalat          | in kleine Streifen schneiden   |
| 4 kg Mais                    | in Schüssel anrichten  |

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.