

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 160 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

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 Rüeblli	
480 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüeblli 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.