

# Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 26 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

1.82 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
78 Stück Fajita's	aufwärmen
10.4 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
650 g rote Bohnen	
780 g gehackte Tomaten	
2.6 Stück Zwiebeln	
10.4 Stück Rüebli	
78 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
10.4 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
650 g Crème fraiche	
650 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
520 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
650 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.