

Lagerkochbuch.ch



Fajita von Angelina Costoglus

Mengen für 26 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Salz, 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.