

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 33 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

2.31 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
99 Stück Fajita's	aufwärmen
13.2 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
825 g rote Bohnen	
990 g gehackte Tomaten	
3.3 Stück Zwiebeln	
13.2 Stück Rüebli	
99 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
13.2 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
825 g Crème fraiche	
825 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
660 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
825 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.