Fajita von Angelina Costoglus

Mengen für 35 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

2.45 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
105 Stück Fajita's	aufwärmen
14 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
875 g rote Bohnen	
1.05 kg gehackte Tomaten	
3.5 Stück Zwiebeln	
14 Stück Rüebli	
105 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
14 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
875 g Crème fraiche	
875 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
700 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
875 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.