

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 50 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

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

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.