

Fajita von Kurt Welsch

Mengen für 10 Personen

zwei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

800 g Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Mexican Mix würzen
16 Stück Fajita's	aufwärmen
250 g rote Bohnen	
300 g gehackte Tomaten	
1.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Rüebli	
30 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
4.0 Stück Pepperoni	
4.0 Stück Tomaten	
250 g Reibkäse	oder Mozzarella geraffelt
200 g Eisbergsalat	
250 g Crème fraiche	
250 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.