

## Fajita von René Wohlgensinger

Mengen für 10 Personen

2.5 Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

|                             |  |
|-----------------------------|--|
| 2.2 kg Pouletgeschnetzeltes | Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen                                   |
| 25 Stück Fajita's           | aufwärmen bei 180 Grad   |
| 4.0 Stück Pepperoni         | gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen  |
| 250 g rote Bohnen           |  |
| 120 g Rüebli                | fein würfeln   |
| 100 g gehackte Tomaten      |  |
| 80 g Zwiebel                | fein hacken  |
| 30 g Tomatenmark            | Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne |
| 350 g Tomaten               | in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen   |
| 400 g Crème fraiche         |  |
| 250 g Reibkäse              | grob geraffelt oder Mozzarella   |
| 200 g Eisbergsalat          | in kleine Streifen schneiden   |
| 250 g Mais                  | in Schüssel anrichten  |

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.