

Fajita von René Wohlgensinger

Mengen für 18 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

1.8 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
54 Stück Fajita's	aufwärmen
7.2 Stück Pepperoni	gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
450 g rote Bohnen	
216 g Rüebli	fein würfeln
180 g gehackte Tomaten	
144 g Zwiebel	fein hacken
54 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
630 g Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
720 g Crème fraiche	
450 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
360 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
450 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.