Fajita von René Wohlgensinger

Mengen für 23 Personen

2.5 Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

5.06 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
57.5 Stück Fajita's	aufwärmen bei 180 Grad
9.2 Stück Pepperoni	gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
575 g rote Bohnen	
276 g Rüebli	fein würfeln
230 g gehackte Tomaten	
184 g Zwiebel	fein hacken
69 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
805 g Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
920 g Crème fraiche	
575 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
460 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
575 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.