

Fajita von René Wohlgensinger

Mengen für 24 Personen

2.5 Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

5.28 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
60 Stück Fajita's	aufwärmen bei 180 Grad
9.6 Stück Pepperoni	gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
600 g rote Bohnen	
288 g Rüebli	fein würfeln
240 g gehackte Tomaten	
192 g Zwiebel	fein hacken
72 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
840 g Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
960 g Crème fraiche	
600 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
480 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
600 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.