

Fajita von René Wohlgensinger

Mengen für 30 Personen

2.5 Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

6.6 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
75 Stück Fajita's	aufwärmen bei 180 Grad
12 Stück Pepperoni	gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
750 g rote Bohnen	
360 g Rüebli	fein würfeln
300 g gehackte Tomaten	
240 g Zwiebel	fein hacken
90 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
1.05 kg Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
1.2 kg Crème fraiche	
750 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
600 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
750 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.