

## Fajita von Ruth Herzog

Mengen für 10 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

700 g Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und würzen
30 Stück Fajita's	aufwärmen
4.0 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in separate Schüssel geben
250 g rote Bohnen	
300 g gehackte Tomaten	
1.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Rüeblli	
30 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüeblli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
4.0 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in separate Schüssel geben
250 g Crème fraiche	
250 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
200 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden, in Schüssel geben
250 g Mais	in Schüssel geben
2.0 Stück Fajita Mexican Mix	
25 Stück Fajita's	

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.