Fajita von Angelina Costoglus

Mengen für 100 Personen
drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

7 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
300 Stück Fajita's	aufwärmen
40 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
2.5 kg rote Bohnen	
1.0 kg gehackte Tomaten	
10 Stück Zwiebeln	
20 Stück Rüebli	
300 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
40 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
2.5 kg Crème fraiche	
2.5 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
2 kg Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
2.5 kg Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.
Fertig Guacamole dazu kaufen.