

Fajita von Angelina Costoglus

Mengen für 20 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

1.4 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
60 Stück Fajita's	aufwärmen
8.0 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
500 g rote Bohnen	
200 g gehackte Tomaten	
2.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Rüebli	
60 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
8.0 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
500 g Crème fraiche	
500 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
400 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
500 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.