

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 22 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

| | |
|------------------------------|--|
| 1.54 kg Pouletgeschnetzeltes | Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen |
| 66 Stück Fajita's | aufwärmen |
| 8.8 Stück Pepperoni | in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen |
| 550 g rote Bohnen | |
| 220 g gehackte Tomaten | |
| 2.2 Stück Zwiebeln | |
| 4.4 Stück Rüebli | |
| 66 g Tomatenmark | Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne |
| 8.8 Stück Tomaten | in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen |
| 550 g Crème fraiche | |
| 550 g Reibkäse | grob geraffelt oder Mozzarella |
| 440 g Eisbergsalat | in kleine Streifen schneiden |
| 550 g Mais | in Schüssel anrichten |

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.