

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 30 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

2.1 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
90 Stück Fajita's	aufwärmen
12 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
750 g rote Bohnen	
300 g gehackte Tomaten	
3.0 Stück Zwiebeln	
6.0 Stück Rüebli	
90 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chili sin Carne
12 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
750 g 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.

Fertig Guacamole dazu kaufen.