

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 34 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

| | |
|------------------------------|--|
| 2.38 kg Pouletgeschnetzeltes | Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen |
| 102 Stück Fajita's | aufwärmen |
| 13.6 Stück Pepperoni | in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen |
| 850 g rote Bohnen | |
| 340 g gehackte Tomaten | |
| 3.4 Stück Zwiebeln | |
| 6.8 Stück Rüebli | |
| 102 g Tomatenmark | Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne |
| 13.6 Stück Tomaten | in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen |
| 850 g Crème fraiche | |
| 850 g Reibkäse | grob geraffelt oder Mozzarella |
| 680 g Eisbergsalat | in kleine Streifen schneiden |
| 850 g Mais | in Schüssel anrichten |

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.