

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 40 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

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

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.