

Lagerkochbuch.ch



Fajita von Angelina Costoglus

Mengen für 48 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

3.36 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
144 Stück Fajita's	aufwärmen
19.2 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
1.2 kg rote Bohnen	
480 g gehackte Tomaten	
4.8 Stück Zwiebeln	
9.6 Stück Rüebli	
144 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
19.2 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
1.2 kg Crème fraiche	
1.2 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
960 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
1.2 kg Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.