

Fajita

von kochensola2025

Mengen für 25 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

3.75 kg Veganer Hackfleisch aus Erbsenprotein	Vegiffleisch gut anbraten und mit Gewürz etwas würzen.
75 Stück Fajita's	aufwärmen
10 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
1.25 kg rote Bohnen	
10 Stück Zwiebeln	
12.5 Stück Rübli	
20 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
125 g Tomatenmark	Tomatenmark, gehackte Tomaten und Vegihack zusammen in einer Pfanne kochen.
625 g Crème fraiche	
625 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
500 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
2.5 kg Mais	in Schüssel anrichten
10 Stück Avocado	Avocado zerdrücken und Guacamole daraus machen
2.5 Stück Fajita Mexican Mix	

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.