Fajita von Jonathan Bösch

Mengen für 10 Personen
drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

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

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.
Fertig Guacamole dazu kaufen.