

# Fajita

von Jubla-Neuendorf

Mengen für 10 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

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