

Fajita

von ueli.werren94@gmail.com

Mengen für 40 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

2800 kg Hackfleisch	Hackfleisch anbraten und mit Bouillon würzen, mit etwas Wasser aufkochen
100 Stück Fajita's	aufwärmen
1.2 kg gehackte Tomaten	
4.0 Stück Zwiebeln	
16 Stück Rüeblli	
120 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüeblli 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.