Fajita - Festival von Tabea Reichenbach

Mengen für 50 Personen

Alle Zutaten anrichten, evt. warm stellen. Fajitas nach belieben belegen.

Bei Kinder evt. Anweisung erteilen, wie man sie umlegen muss.

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

20 Stück Avocado	plus Gewürzmischung
2 Liter Sauerrahm	
5 cl Tabasco	
5.0 kg Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen, Gewürzmischung
7.5 Stück Fajita Mexican Mix	
10 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
2 kg Mais	Mais, evt. wärmen
1.0 kg rote Bohnen	Abgespühlt
7.5 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
10 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
2 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
2.5 Stück Salat	Eisbergsalat In feine Streifen geschnitten.
100 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen