

Fajita (Vegi) von Till Kappeler

Mengen für 45 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

135 Stück Fajita's	aufwärmen
18 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
1.13 kg rote Bohnen	
1.35 kg gehackte Tomaten	
4.5 Stück Zwiebeln	
18 Stück Rüebli	
135 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
1.35 kg Langkornreis	Reis waschen. Mit doppelter Menge mit Wasser kochen. Wasser zuerst zum Kochen bringen Salz dazugeben. Reis 20min auf niedriger hitze köcheln lassen.
18 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
1.13 kg Crème fraiche	
1.13 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
900 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
1.13 kg Kichererbsen	in Dose anrichten
13.5 Stück Avocado	Mit Guacamolemix zermantschen
1.13 kg Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.