



Fajitafestival

von Claudia Bolliger

Mengen für 30 Personen

1 Sauce: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 2/3 Jogurth (M Dessert) und 1/3 Creme fraiche mischen, wenig zitrone-saft beige-ben. Salz, evt frische Chilli, Aromat

2 Sauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Gewürze: Curry scharf, Salz, Kreuzkü-mel

3.75 kg Pouletgeschnetzeltes	
3.0 dl Olivenöl	
1.25 kg gehackte Tomaten	für Tomatensauce
3.0 g Zwiebel	1/2 für Tomatensauce
150 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
3.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden als roh beilage
1.25 kg Mais	in schüsseln verteilen als rohbeilage
1.88 kg Zucchini (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen
3.0 g Avocado	Stk
1.2 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
900 g Reibkäse	
450 g Jogurt	
1.5 Stück Zitronen	
3.0 g Chilischoten	
3.0 g Eisbergsalat	
1.2 Liter Salatsauce	ca 40g pro pers. und salat
63 Stück Fajita's	ca 2 pro pers.

Hühnerfleisch gut anbraten in ganz heisser Pfanne nur mit Camun und Bouillong würzen

Alles in verschiedenen Schüsseln verteilen so das in Gruppen gegessen werden kann