Fajitafestival von Claudia Bolliger

Mengen für 31 Personen

1 Sauce: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 2/3 Jogurth (M Dessert) und 1/3 Creme fraiche mischen, wenig zitronensaft beigeben. Salz, evt frische Chilli, Aromat

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

Gewürze: Kreuzkümel, Curry scharf, Salz

3.88 kg Pouletgeschnetzeltes	
3.1 dl Olivenöl	
1.29 kg gehackte Tomaten	für Tomatensauce
3.1 g Zwiebel	1/2 für Tomatensauce
155 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
3.1 Stück Pepperoni	dünn schneiden als roh beilage
1.29 kg Mais	in schüsseln verteilen als rohbeilage
1.94 kg Zucchetti (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen
3.1 g Avocado	Stk
1.24 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
930 g Reibkäse	
465 g Jogurt	
1.55 Stück Zitronen	
3.1 g Chilischoten	
3.1 g Eisbergsalat	
1.24 Liter Salatsauce	ca 40g pro pers. und salat
65.1 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