Fajitafestival von au ja

Mengen für 10 Personen

Fajita-Plausch mit 3 Saucen (Guacamole, Curry und Tomatensauce)

chaufed eifach nochli was der findet

Gewürze: Curry scharf, Kreuzkümel, Salz

0.5 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
2.0 g Avocado	g=Stk
400 g Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
1.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
416 g Mais	Rohbeilage
300 g Reibkäse	Beilage
1.0 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
30 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.
1.0 Stück Gurken	
1.0 kg Bohnen	hämmer scho

Guacamole: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 1/3 Creme fraiche mischen. Salz, evt frische Chilli, Aromat

Currysauce: Resten Creme fraiche mit Curry mischen und Salz

Rohbeilage: Mais, Pepperoni, Salat, Zwiebeln rüsten und in Schüsseln bereitstellen

Fajitas: wenn möglich aufwärmen