Fajitafestival von au ja

Mengen für 40 Personen

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

chaufed eifach nochli was der findet

Gewürze: Curry scharf, Kreuzkümel, Salz

2.0 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
8.0 g Avocado	g=Stk
1.6 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
4.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
1.66 kg Mais	Rohbeilage
1.2 kg Reibkäse	Beilage
4.0 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
120 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.
4.0 Stück Gurken	
4.0 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