

Fajitafestival

von Florence Bühler

Mengen für 25 Personen

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

Gewürze: Salz, Curry scharf, Kreuzkümel

| | |
|------------------------------|--|
| 2.5 dl Olivenöl | |
| 3.13 kg Pouletgeschnetzeltes | |
| 1.56 kg Zucchini (g) | oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillon würzen |
| 1.04 kg gehackte Tomaten | für Tomatensauce |
| 125 g Tomatenpüree | für Tomatensauce |
| 1.25 g Zwiebel | g=Stk; für Tomatensauce |
| 2.5 g Avocado | g=Stk |
| 1.25 Stück Zitronen | Entsaften oder Zitronensaft verwenden |
| 1.0 kg Creme fraiche Kräuter | M - Dessert |
| 375 g Joghurt | |
| 2.5 Stück Pepperoni | dünn schneiden, Rohbeilage |
| 1.04 kg Mais | Rohbeilage |
| 750 g Reibkäse | Beilage |
| 2.5 Stück Salat | Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage |
| 75 Stück Fajita's | ca. 3 pro Pers. |

Poulet: gut anbraten in ganz heisser Pfanne, nur mit Camun und Bouillon würzen

Vegipendant: Zucchini oder sonstiges Gemüse andünsten und mit Fajitamischung würzen.

Guacamole: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 2/3 Joghurt (M Dessert) und 1/3 Creme fraiche mischen, wenig Zitronensaft begeben. Salz, evt frische Chili, Aromat

Currysauce: Resten Creme fraiche und Joghurt mit Curry mischen und Salz

Tomatensauce: Zwiebeln anbraten und Tomaten hinzufügen, mit Bouillon aufkochen und mit Tomatenpüree, Salz, Pfeffer verfeinern.

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

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

Fajitas: wenn möglich aufwärmen