

Fajitafestival

von Florence Bühler

Mengen für 65 Personen

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

Gewürze: Curry scharf, Salz, Kreuzkümel

6.5 dl Olivenöl	
8.13 kg Pouletgeschnetzeltes	
4.06 kg Zucchini (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillon würzen
2.7 kg gehackte Tomaten	für Tomatensauce
325 g Tomatenpüree	für Tomatensauce
3.25 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
6.5 g Avocado	g=Stk
3.25 Stück Zitronen	Entsaften oder Zitronensaft verwenden
2.6 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
975 g Joghurt	
6.5 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
2.7 kg Mais	Rohbeilage
1.95 kg Reibkäse	Beilage
6.5 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
195 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