Fajitafestival

von severin.bodmer@gmail.com

Mengen für 10 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: Salz, Kreuzkümel, Curry scharf

1.25 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.0 dl Olivenöl	
416 g gehackte Tomaten	für Tomatensauce
1.0 g Zwiebel	1/2 für Tomatensauce
50 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
1.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden als roh beilage
416 g Mais	in schüsseln verteilen als rohbeilage
625 g Zucchetti (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen
1.0 g Avocado	Stk
400 g Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
300 g Reibkäse	
150 g Jogurt	
0.5 Stück Zitronen	
1.0 g Chilischoten	
21 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