

# Fajitafestival

von severin.bodmer@gmail.com

Mengen für 32 Personen

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

2 Sauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Gewürze: Curry scharf, Kreuzkümel, Salz

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 4 kg Pouletgeschnetzeltes     |   |
| 3.2 dl Olivenöl               |   |
| 1.33 kg gehackte Tomaten      | für Tomatensauce  |
| 3.2 g Zwiebel                 | 1/2 für Tomatensauce  |
| 160 g Tomatenpuree            | für Tomatensauce  |
| 3.2 Stück Pepperoni           | dünn schneiden als roh beilage                                  |
| 1.33 kg Mais                  | in schüsseln verteilen als rohbeilage                           |
| 2 kg Zucchini (g)             | oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen |
| 3.2 g Avocado                 | Stk   |
| 1.28 kg Creme fraiche Kräuter | M - Dessert   |
| 960 g Reibkäse                |   |
| 480 g Jogurt                  |   |
| 1.6 Stück Zitronen            |   |
| 3.2 g Chilischoten            |   |
| 67.2 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