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 beigeben. Salz, evt frische Chilli, Aromat

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

Gewürze: Salz, Kreuzkümel, Curry scharf

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 Zucchetti (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