

Fajitafestival glutenfrei von au ja

Mengen für 30 Personen

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

Gewürze: Curry scharf, Salz, Kreuzkümel

1.5 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
6.0 g Avocado	g=Stk
1.2 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
3.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
1.25 kg Mais	Rohbeilage
900 g Reibkäse	Beilage
3.0 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
75 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.
3.0 Stück Gurken	
3.0 Stück Fajita's	ohne gluten

Guacamole: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 1/3 Creme fraiche mischen. Salz, evt frische Chilli, Aromat

Currysauce: Resten Creme fraiche mit Curry mischen und Salz

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

Fajitas: wenn möglich aufwärmen