Fajitafestival Mix von Oliver Roos

Mengen für 20 Personen
Fajita-Plausch mit 3 Saucen (Guacamole, Curry und Tomatensauce)

Gewürze: Curry scharf, Kreuzkümel, Salz

2.0 dl Olivenöl	
1.25 kg Pouletgeschnetzeltes	
1.25 kg Hackfleisch	
1.25 kg Zucchetti (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen
832 g gehackte Tomaten	für Tomatensauce
100 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
1.0 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
2.0 g Avocado	g=Stk
1.0 Stück Zitronen	Entsaften oder Zitronensaft verwenden
800 g Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
300 g Jogurt	
2.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
832 g Mais	Rohbeilage
600 g Reibkäse	Beilage
2.0 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
60 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.

Poulet: gut anbraten in ganz heisser Pfanne, nur mit Camun und Bouillon würzen

Vegipendant: Zuccetti oder sonstiges Gemüse andünsten und mit Fajitamischung würzen.

Guacamole: 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

Currysauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Tomatensauce: Zwiebeln anbraten und Tomaten hinzufügen, mit Bouillon aufkochen und mit Tomatenpuree, 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