

Fajitafestival Mix von Manfred Reischauer

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Curry scharf

1.0 dl Olivenöl	
625 g Zucchini (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillon würzen
416 g gehackte Tomaten	für Tomatensauce
50 g Tomatenpüree	für Tomatensauce
0.5 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
1.0 g Avocado	g=Stk
0.5 Stück Zitronen	Entsaften oder Zitronensaft verwenden
400 g Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
150 g Joghurt	
1.0 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
416 g Mais	Rohbeilage
300 g Reibkäse	Beilage
1.0 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
30 Stück Fajita's	ca. 3 pro Pers.

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

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

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

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

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