Fajitaplausch von Tschan .

Mengen für 10 Personen
drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

700 kg Pouletgeschnetzeltes	PLANTED?? Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
30 Stück Fajita's	aufwärmen
4.0 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
250 g rote Bohnen	
300 g gehackte Tomaten	
1.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Rüebli	
30 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
4.0 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
250 g Crème fraiche	
250 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
200 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
250 g Mais	in Schüssel anrichten
2.0 Stück Avocado	Guacamole -> Guacamole Gewürz
300 g Falafel	
500 g Hot Mex Sauce	

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.