

Fajitaplausch

von Tschan .

Mengen für 52 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

3640 kg Pouletgeschnetzeltes	PLANTED?? Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
156 Stück Fajita's	aufwärmen
20.8 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
1.3 kg rote Bohnen	
1.56 kg gehackte Tomaten	
5.2 Stück Zwiebeln	
20.8 Stück Rüebli	
156 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
20.8 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
1.3 kg Crème fraiche	
1.3 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
1.04 kg Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
1.3 kg Mais	in Schüssel anrichten
10.4 Stück Avocado	Guacamole -> Guacamole Gewürz
1.56 kg Falafel	
2.6 kg Hot Mex Sauce	

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.