

# Fajitaplausch

von Tschan .

Mengen für 52 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

|                              |  |
|------------------------------|--|
| 3640 kg Pouletgeschnetzeltes | PLANTED??<br>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.