



Fajitas

von Pius Sieber

Mengen für 10 Personen

Alle Zutaten anrichten, evt. warm stellen. Fajitas nach belieben belegen.

Bei Kinder evt. Anweisung erteilen, wie man sie umlegen muss.

Gewürze: Salz, Pfeffer, Oregano, Paprika, Rosmarin

35 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
400 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen (Oregano, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika)
* 3 g Knoblauchzehen	fein schneiden, dem Hackfleisch zugeben
2.0 Stück Rüebli	feine streifen schneiden, beifügen
1.0 EL Mehl	zugeben, mischen
45 g Tomatenpuree	3 EL zugeben, mischen
250 g gehackte Tomaten	beifügen, 15-20 Minuten kochen, ev. Wasser zugeben; warm stellen
500 g Pouletgeschnetzeltes	In Öl anbraten
1.0 cl Öl	
1.0 Stück Fajita Chicken Mix	Zusammen mit dem Poulet und 100ml Wasser aufkochen und 10 Minuten einkochen lassen.
4.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
300 g rote Bohnen	evt. erwärmen
400 g Mais	
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
2.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
1.0 dl Sauerrahm	Sauerrahm/Creme Fraîche evt. mit Kräuter
500 g Reibkäse	grob geraffelt
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
5 cl Sambal Oelek	
4.0 Stück Avocado	Schälen und mit Gabel zerdrücken
100 g Limetten	Saft über Avocado träufeln
2.0 Stück Fajita Mexican Mix	Guacamole Gewürzmischung, zu Avocado hinzugeben, mischen
400 g Tortilla Chips	

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g