

Fajitas

von Pius Sieber

Mengen für 22 Personen

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

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

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika, Oregano, Rosmarin

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