

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, Paprika, Pfeffer

35 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
400 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
500 g Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
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
5.0 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
40 Liter Sauerrahm	Sauerrahm 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