

Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 10 Personen

Beilagen zu Fajitas

200 g Tomatensauce Napoli	wärmen
500 g Crème fraiche	Bereitstellen
250 g Reibkäse	Bereitstellen
50 g Mais	evt. erwärmen
100 g rote Bohnen	evt. erwärmen
1.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
1.0 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
2.0 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
* 225 g Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
200 g Eisbergsalat	fein geschnitten

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