

Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 16 Personen

Beilagen zu Fajitas

320 g Tomatensauce Napoli	wärmen
800 g Crème fraiche	Bereitstellen
400 g Reibkäse	Bereitstellen
80 g Mais	evt. erwärmen
160 g rote Bohnen	evt. erwärmen
1.6 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
1.6 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
3.2 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
* 360 g Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
320 g Eisbergsalat	fein geschnitten

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