



Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 20 Personen

Beilagen zu Fajitas

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