



Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 21 Personen

Beilagen zu Fajitas

420 g Tomatensauce Napoli	wärmen
1.05 kg Crème fraiche	Bereitstellen
525 g Reibkäse	Bereitstellen
105 g Mais	evt. erwärmen
210 g rote Bohnen	evt. erwärmen
2.1 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
2.1 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
4.2 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
1.05 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
420 g Eisbergsalat	fein geschnitten