

Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 22 Personen

Beilagen zu Fajitas

440 g Tomatensauce Napoli	wärmen
1.1 kg Crème fraiche	Bereitstellen
550 g Reibkäse	Bereitstellen
110 g Mais	evt. erwärmen
220 g rote Bohnen	evt. erwärmen
2.2 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
2.2 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
4.4 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
1.1 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
440 g Eisbergsalat	fein geschnitten