

Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 24 Personen

Beilagen zu Fajitas

480 g Tomatensauce Napoli	wärmen
1.2 kg Crème fraiche	Bereitstellen
600 g Reibkäse	Bereitstellen
120 g Mais	evt. erwärmen
240 g rote Bohnen	evt. erwärmen
2.4 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
2.4 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
4.8 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
1.2 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
480 g Eisbergsalat	fein geschnitten