



Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 25 Personen

Beilagen zu Fajitas

500 g Tomatensauce Napoli	wärmen
1.25 kg Crème fraiche	Bereitstellen
625 g Reibkäse	Bereitstellen
125 g Mais	evt. erwärmen
250 g rote Bohnen	evt. erwärmen
2.5 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
2.5 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
5.0 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
1.25 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
500 g Eisbergsalat	fein geschnitten