



Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 30 Personen

Beilagen zu Fajitas

600 g Tomatensauce Napoli	wärmen
1.5 kg Crème fraiche	Bereitstellen
750 g Reibkäse	Bereitstellen
150 g Mais	evt. erwärmen
300 g rote Bohnen	evt. erwärmen
3.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
3.0 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
6.0 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
1.5 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
600 g Eisbergsalat	fein geschnitten