



Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 33 Personen

Beilagen zu Fajitas

660 g Tomatensauce Napoli	wärmen
1.65 kg Crème fraiche	Bereitstellen
825 g Reibkäse	Bereitstellen
165 g Mais	evt. erwärmen
330 g rote Bohnen	evt. erwärmen
3.3 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
3.3 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
6.6 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
1.65 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
660 g Eisbergsalat	fein geschnitten