

Fajitas - Beilagen OSC-1

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 40 Personen

Beilagen zu Fajitas

800 g Tomatensauce Napoli	wärmen
2 kg Crème fraiche	Bereitstellen
1.0 kg Reibkäse	Bereitstellen
200 g Mais	evt. erwärmen
400 g rote Bohnen	evt. erwärmen
4.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
4.0 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
8.0 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
2.0 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
800 g Eisbergsalat	fein geschnitten