

Fajitas

von Severin Studer

Mengen für 35 Personen

Fajita-Plausch mit 3 Saucen (Guacamole, Curry und Tomatensauce)

Gewürze: Kreuzkümel, Salz, Curry scharf

3.5 dl Olivenöl	
4.38 kg Pouletgeschnetzeltes	
2.19 kg Zucchini (g)	oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillon würzen
1.46 kg gehackte Tomaten	für Tomatensauce
175 g Tomatenpuree	für Tomatensauce
1.75 g Zwiebel	g=Stk; für Tomatensauce
3.5 g Avocado	g=Stk
1.75 Stück Zitronen	Entsaften oder Zitronensaft verwenden
1.4 kg Creme fraiche Kräuter	M - Dessert
525 g Jogurt	
3.5 Stück Pepperoni	dünn schneiden, Rohbeilage
1.46 kg Mais	Rohbeilage
1.05 kg Reibkäse	Beilage
3.5 Stück Salat	Salat waschen, rüsten und in mundgerechte Stücke schneiden; Rohbeilage
70 Stück Fajita's	ca. 2 pro Pers.

Poulet: gut anbraten in ganz heisser Pfanne, nur mit Camun und Bouillon würzen

Vegipendant: Zuccetti oder sonstiges Gemüse andünsten und mit Fajitamischung würzen.

Guacamole: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 2/3 Jogurth (M Dessert) und 1/3 Creme fraiche mischen, wenig zitronensaft begeben. Salz, evt frische Chilli, Aromat

Currysauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Tomatensauce: Zwiebeln anbraten und Tomaten hinzufügen, mit Bouillon aufkochen und mit Tomatenpuree, Salz, Pfeffer verfeinern.

Alles in verschiedenen Schüsseln verteilen so das in Gruppen gegessen werden kann

Rohbeilage: Mais, Pepperoni, Salat, Zwiebeln rüsten und in Schüsseln bereitstellen

Fajitas: wenn möglich aufwärmen