

Fajitas Deluxe

von Florian Christen

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

1.0 kg Tortillas (Fladenbrot)	(2 Stück pro Person)
600 g Hackfleisch	
600 g Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
200 g rote Bohnen	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
200 g Mais	
200 g Rüebl	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
450 g Pepperoni (g)	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
60 g Zwiebel	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.
500 g Reibkäse	Pizzakäse. In Schüssel auf dem Buffet anrichten.
500 g Crème fraiche	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
100 g Avocado	Guacamole: Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten. (möglichst reife Avocados nehmen)
250 g Eisbergsalat	Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden. z.B. Nur eine Fleischsorte anbieten.