



Fajitas Deluxe

von Florian Christen

Mengen für 24 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

2.4 kg Tortillas (Fladenbrot)	(2 Stück pro Person)
1.44 kg Hackfleisch	
1.44 kg Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
480 g rote Bohnen	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
480 g Mais	
480 g Rüebli	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.08 kg Pepperoni (g)	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
144 g Zwiebel	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.
1.2 kg Reibkäse	Pizzakäse. In Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.2 kg Crème fraiche	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
240 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)
600 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.