

# Fajitas - Festival

von Thomas Helfenstein

Mengen für 50 Personen

Alle Zutaten anrichten, evt. warm stellen. Fajitas nach belieben belegen.

Bei Kinder evt. Anweisung erteilen, wie man sie umlegen muss.

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

125 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
2 kg Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
2.5 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
20 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
1.5 kg rote Bohnen	evt. erwärmen
2 kg Mais	Mais, evt. wärmen
500 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
10 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
10 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
25 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
2 kg Ananas	in feine Würfel schneiden
200 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
2.5 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
2 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.