Fajitas - Festival von Ändu

Mengen für 10 Personen

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

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

Gewürze: Paprika, Salz, Pfeffer

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