

# Fajitas - Festival von Ändu

Mengen für 120 Personen

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

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

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

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