



Fajitas - Festival (4 Stk/Pers) von Matteo Delucchi

Mengen für 10 Personen

Für Hungrige mit 4 Stk. pro Person.

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

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

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

| | |
|----------------------------|--|
| 400 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 |
| 100 g Frische Champignons | In feine Streifen schneiden. |
| 2.0 Stück Zwiebeln | feine Ringe schneiden |
| 2.0 Stück Tomaten | In kleine Würfel schneiden |
| 5.0 Stück Rüebli | feine streifen schneiden und kurz sautieren |
| 400 g Ananas | in feine Würfel schneiden |
| 40 Liter Sauerrahm | Sauerrahm evt. mit Kräuter |
| 500 g Reibkäse | grob geraffelt oder Mozerella |
| 400 g Eisbergsalat | In feine Streifen geschnitten. |