

# Fajitas - Festival von Claude Brack

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: Salz, Paprika, Pfeffer

25 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
250 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
750 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
300 g Mais	Mais, evt. wärmen
2.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
3.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
40 Liter Sauerrahm	Gramm nicht dl Sauerrahm evt. mit Kräuter
250 g Reibkäse	
250 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
265 g Mayonnaise	
265 g Ketchup	

2.5 Fajitas / Person