Fajitas - Festival von Julian Oester

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: Pfeffer, Salz, Paprika

25 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
500 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
300 g Mais	Mais, evt. wärmen
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
2.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
3.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
40 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
250 g Reibkäse	
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

2.5 Fajitas / Person