

# Lagerkochbuch.ch



## Fajitas - Festival

von retodoeb@gmail.com

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

4.0 Stück Avocado	
25 g Koriander	
25 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
400 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
15 g Chilischoten	
400 g Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
100 g rote Zwiebel	
500 g Tomaten	
3.0 Stück Limetten	
2.0 Stück Fajita Mexican Mix	
400 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	
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
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
350 g Reibkäse	grob geraffelter Cheddar
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.