

# Fajitas - Festival

von Raffi Hallauer

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

30 g Tortillas (Fladenbrot)	Nach Gebrauchsanweisung wärmen
25 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
2.5 Stück Pepperoni	In feine Streifen schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
1.1 kg Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
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
5.0 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
400 g Ananas	in feine Würfel schneiden
40 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
250 g Reibkäse	
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

2.5 Fajitas / Person