

Fajitas - Festival P + H

von mareikrug@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.

25 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
800 g Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
800 kg Hackfleisch	VEGI Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
300 g Mais	
200 g rote Bohnen	evt. erwärmen
2.0 Stück Zucchetti	In feine Scheiben schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
1.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
4.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
5.0 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
200 g Creme fraiche Kräuter	
280 g Reibkäse	
1.0 g Gurken	
200 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
2.0 g Avocado	

2.5 Fajitas / Person