# Fajitas mit Pouletfüllung

von louisakrummenacher@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

| | |
|---|---|
| 1.2 kg Tortillas (Fladenbrot) | (3 Stück pro Person)<br><br>SAUCE: Old el paso (Salsa & Guacamole) |
| 1.2 kg Pouletgeschnetzeltes | Füllung Pouletfleisch:<br>Pouletfleisch in Öl durchbratten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten. |
| 500 g Mais | erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 600 g Rüebli | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 4.0 Stück Pepperoni | kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 200 g Zwiebeln | Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.<br>können je nach belieben auch kurz sautiert werden. |
| 600 g Reibkäse | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 4.0 dl Sauerrahm | in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |
| 800 g Eisbergsalat | Schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. |

Gericht ist relativ aufwändig zum kochen. Bei weniger als 20 Personen sollte es vereinfacht werden. z.B. Nur eine Fleischsorte anbieten.