

# Fajitas mit Pouletfüllung

von louisakrummenacher@gmail.com

Mengen für 10 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

1.2 kg Tortillas (Fladenbrot)	(3 Stück pro Person)
	SAUCE: Old el paso (Salsa & Guacamole)
1.2 kg Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten 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. 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.