



Fajitas mit Pouletfüllung

von louisakrummenacher@gmail.com

Mengen für 27 Personen

Mexikanisch

Gefüllte Tortillas

3.24 kg Tortillas (Fladenbrot)	(3 Stück pro Person)
	SAUCE: Old el paso (Salsa & Guacamole)
3.24 kg Pouletgeschnetzeltes	Füllung Pouletfleisch: Pouletfleisch in Öl durchbraten und nach belieben Würzen. Pouletfleisch danach in eine Schüssel geben und auf dem Buffet anrichten.
1.35 kg Mais	erwärmen und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.62 kg Rüebli	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
10.8 Stück Pepperoni	kurz sautieren und in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
540 g Zwiebeln	Zu Zwiebelringen schneiden und in Schüssel auf dem Buffet anrichten. können je nach belieben auch kurz sautiert werden.
1.62 kg Reibkäse	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
1.08 Liter Sauerrahm	in Schüssel auf dem Buffet anrichten.
2.16 kg 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.