

## Fajitas mit Veggi von Ittis\_Dachs

Mengen für 17 Personen

Alle Zutaten anrichten, evt. warm stellen. Fajitas nach belieben belegen.

Bei Kinder evt. Anweisung erteilen, wie man sie umlegen muss.

Gewürze: Salz, Paprika, Oregano, Pfeffer, Rosmarin

59.5 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
680 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen (Oregano, Rosmarin, Salz, Pfeffer, Paprika)
1.7 Stück Knoblauchzehen	fein schneiden, dem Hackfleisch zugeben
3.4 Stück Rüeblli	feine streifen schneiden, beifügen
1.7 EL Mehl	zugeben, mischen
76.5 g Tomatenpuree	3 EL zugeben, mischen
425 g gehackte Tomaten	beifügen, 15-20 Minuten kochen, ev. Wasser zugeben; warm stellen
850 g Pouletgeschnetzeltes	In Öl anbraten
1.7 cl Öl	
1.7 Stück Fajita Chicken Mix	Zusammen mit dem Poulet und 100ml Wasser aufkochen und 10 Minuten einkochen lassen.
6.8 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
510 g rote Bohnen	evt. erwärmen
680 g Mais	
170 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
3.4 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
1.7 dl Sauerrahm	Sauerrahm/Creme Fraîche evt. mit Kräuter
850 g Reibkäse	grob geraffelt
680 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
8.5 cl Sambal Oelek	
6.8 Stück Avocado	Schälen und mit Gabel zerdrücken
170 g Limetten	Saft über Avocado träufeln
3.4 Stück Fajita Mexican Mix	Guacamole Gewürzmischung, zu Avocado hinzugeben, mischen
680 g Tortilla Chips	
340 g Quorn	vegi Fleisch (Fallapfel oder so)