



Fajitas - OSC

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 10 Personen

20 Stück Tortillas	
1.2 kg Poulet	
200 g Tomatensauce Napoli	wärmen
500 g Crème fraiche	Bereitstellen
250 g Reibkäse	Bereitstellen
50 g Mais	evt. erwärmen
100 g rote Bohnen	evt. erwärmen
1.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
2.0 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
2.0 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
2.0 Stück Avocado	Guacamole: Avocado schälen und den Stein entfernen. Danach die Avocados durch ein Sieb drücken oder mit dem Pürierstab zu einem Brei verarbeiten. Zitronensaft begeben Nach belieben mit Pfeffer, Salz, Basilikum und Tabasco würzen.
* 225 g Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
200 g Eisbergsalat	fein geschnitten

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g