



Fajitas - OSC

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 19 Personen

38 Stück Tortillas	
2.28 kg Poulet	
380 g Tomatensauce Napoli	wärmen
950 g Crème fraiche	Bereitstellen
475 g Reibkäse	Bereitstellen
95 g Mais	evt. erwärmen
190 g rote Bohnen	evt. erwärmen
1.9 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
3.8 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
3.8 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
3.8 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.
* 428 g Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
380 g Eisbergsalat	fein geschnitten

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