



Fajitas - OSC

von Küche Outdoor & Sport Camps

Mengen für 38 Personen

76 Stück Tortillas	
4.56 kg Poulet	
760 g Tomatensauce Napoli	wärmen
1.9 kg Crème fraiche	Bereitstellen
950 g Reibkäse	Bereitstellen
190 g Mais	evt. erwärmen
380 g rote Bohnen	evt. erwärmen
3.8 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden.. ev. anbraten
7.6 Stück Zwiebeln	In feine Ringe schneiden
7.6 Stück Tomaten	In feine Würfel schneiden
7.6 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.
1.9 Stück Gurken	halbiert und in ca. 5mm Scheiben geschnitten
760 g Eisbergsalat	fein geschnitten