

Fajitas Vals von jusch

Mengen für 10 Personen

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

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

30 g Tortillas (Fladenbrot)	Nach Gebrauchsanweisung wärmen
2.5 Stück Pepperoni	In feine Streifen schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
25 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
1.0 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
4.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
300 g rote Bohnen	evt. erwärmen
400 g Mais	Mais, evt. wärmen
2.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
2.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
500 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
40 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter