



Fajitasplausch (2 Stk/Pers) von Christian Frei

Mengen für 10 Personen

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

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

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer, Kreuzkümel

200 g Tortillas (Fladenbrot)	10g = 1 Stk. Nach Gebrauchsanweisung wärmen
750 g Pouletgeschnetzeltes	Nach belieben marinieren und ca. 1 Std. ziehen lassen. Im Oel ca. 6 Min beidseitig anbraten.
4.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
150 g rote Bohnen	evt. erwärmen
200 g Mais	Mais, evt. wärmen
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
1.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
2.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
3.0 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
200 g Ananas	in feine Würfel schneiden
2.5 dl Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
250 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
200 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen