

Fajitasplausch (2 Stk/Pers) von Christian Frei

Mengen für 90 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: Paprika, Kreuzkümel, Salz, Pfeffer

1.8 kg Tortillas (Fladenbrot)	10g = 1 Stk. Nach Gebrauchsanweisung wärmen
6.75 kg Pouletgeschnetzeltes	Nach belieben marinieren und ca. 1 Std. ziehen lassen. Im Oel ca. 6 Min beidseitig anbraten.
36 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
1.35 kg rote Bohnen	evt. erwärmen
1.8 kg Mais	Mais, evt. wärmen
900 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
9.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
18 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
27 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
1.8 kg Ananas	in feine Würfel schneiden
2.25 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
2.25 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
1.8 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen