

Fajitasplausch (2 Stk/Pers) von lkirmser@gmail.com

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: Kreuzkümel, Salz, Paprika, Pfeffer

250 g Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	in wenig Öl anbraten
750 g Pouletgeschneitzeltes	Nach belieben marinieren und ca. 1 Std. ziehen lassen. Im Oel ca. 6 Min beidseitig anbraten.
4.0 Stück Peperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
1.0 kg Tortillas (Fladenbrot)	im Ofen wärmen (ca. 10 Min.)
150 g rote Bohnen	evt. erwärmen
200 g Mais	Mais, evt. wärmen
2.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
150 g Reibkäse	grob geraffelt
200 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
200 g Nature Joghurt	mit Gewürzen mischen und in einer Schale anrichten

Noch zusätzliche Saucen