



Fajitasplausch (3.5 Stk/Pers) von Stefanie Schnyder

Mengen für 10 Personen

Für Hungrige mit 3.5 Stk. pro Person

Tags: Für Zeltlager

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

35 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
300 g Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
1.0 dl Rapsöl	Hackfleisch anbraten
10 kg Paprika	würzen
10 g Salz	würzen
10 g Pfeffer	würzen
10 g Pfeffer	würzen
2.0 TL Salz	würzen
0.25 Stück Zucchetti	kleinschneiden und in Sojahack geben
400 g Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten
2.0 Stück Avocado	zerdrücken für Guacamole
1.0 cl Limettensaft	zu Avocado geben
200 g Soja Granulat (wie Hack)	anbraten
20 g Bouillion	Sojahack damit ablöschen
10 g Paprika	Sojahack würzen
10 g Pfeffer	Pfeffer SojaHack würzen
* 5 g Salz	Sojahack würzen
4.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
300 g rote Bohnen	evt. erwärmen
400 g Mais	Mais, evt. wärmen
100 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
2.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
2.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
5.0 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
5.0 dl Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
500 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

* angenäherte Umrechnung, z.B. kg -> Stück / TL -> g

Noch zusätzliche Saucen