

Fajitasplausch (3.5 Stk/Pers) (1/4 Vegi) von Klaus Tony

Mengen für 50 Personen

Für Hungrige mit 4 Stk. pro Person.

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

175 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
2.25 kg Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
2.25 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben.
1.5 kg Gluten/Seitanfix	
2.5 kg gehackte Tomaten	
30 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden
1.5 kg rote Bohnen	evt. erwärmen
2 kg Mais	Mais, evt. wärmen
500 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
2 kg Zwiebeln	feine Ringe schneiden
1.5 kg Tomaten	In kleine Würfel schneiden
1.5 kg Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
2.5 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
2.5 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
500 g Kreuzkümmel	
1.5 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen