Fajitasplausch (3 Stk/Pers) von Fürio

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: Paprika, Salz, Pfeffer

30 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
500 g Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen Variante, Fertigsauce verwenden
4.0 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
250 g rote Bohnen	in Chili sin Carne
100 g gehackte Tomaten	in Chili sin Carne
200 g Mais	in Chili sin Carne
1.0 Stück Zwiebeln	in Chili sin Carne
150 g Rüebli	in Chili sin Carne
2.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
250 g Creme fraiche Kräuter	
150 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
200 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen