Fajitasplausch (4 Stk/Pers) von Nouri Zeroual

Mengen für 53 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: Paprika, Salz, Pfeffer

13.3 Stück Pepperoni	In feine Streifen schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
212 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
2.12 kg Hackfleisch	Hackfleisch in wenig Oel anbraten, würzen, warm stellen
2.65 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen Variante, Fertigsauce verwenden
21.2 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
1.59 kg rote Bohnen	evt. erwärmen
2.12 kg Mais	Mais, evt. wärmen
530 g Frische Champignons	In feine Streifen schneiden.
10.6 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
10.6 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
26.5 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
2.65 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
2.65 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
2.12 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen