Fajitasplausch (4 Stk/Pers) von Dani Jegerlehner

Mengen für 10 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.

Gewürze: Salz, Paprika, Pfeffer

2.5 Stück Pepperoni	In feine Streifen schneiden oder mit Sparschäler hobeln.
40 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
1.2 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen Variante, Fertigsauce verwenden
6.0 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
4.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
2.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
400 g Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
500 g Crème fraiche	
800 g Bergkäse	grob geraffelt
400 g Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.

Noch zusätzliche Saucen