



Fajitasplausch (4 Stk/Pers) von Quirli

Mengen für 30 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

90 Stück Fajita's	Nach Anweisung aufwärmen
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes	Würzen, beidseitig Anbraten, etwas Mehl dazugeben, mit wenig Hühnerbouillon ablöschen und mit wenig Rahm/Milch aufkochen. warm stellen
	Variante, Fertigsauce verwenden
12 Stück Pepperoni	Peperoni, rot, grün und gelb in feine Streifen schneiden (evt. mit Sparschäler)
900 g rote Bohnen	evt. erwärmen
1.2 kg Mais	Mais, evt. wärmen
6.0 Stück Zwiebeln	feine Ringe schneiden
6.0 Stück Tomaten	In kleine Würfel schneiden
15 Stück Rüebli	feine streifen schneiden und kurz sautieren
1.5 Liter Sauerrahm	Sauerrahm evt. mit Kräuter
1.5 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozerella
1.2 kg Eisbergsalat	In feine Streifen geschnitten.
12 Stück Avocado	

Noch zusätzliche Saucen