

# Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 106 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Paprika, Salz

7.42 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
318 Stück Fajita's	aufwärmen
42.4 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
2.65 kg rote Bohnen	
3.18 kg gehackte Tomaten	
10.6 Stück Zwiebeln	
42.4 Stück Rüebl	
318 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebl alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
42.4 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
2.65 kg Crème fraiche	
2.65 kg Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
2.12 kg Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
2.65 kg Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.