

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 15 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Pfeffer, Salz, Paprika

1.05 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
45 Stück Fajita's	aufwärmen
6.0 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
375 g rote Bohnen	
450 g gehackte Tomaten	
1.5 Stück Zwiebeln	
6.0 Stück Rüebli	
45 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
6.0 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
375 g Crème fraiche	
375 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
300 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
375 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.