

## Fajita von René Wohlgensinger

Mengen für 20 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Pfeffer, Paprika

4.4 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
60 Stück Fajita's	aufwärmen bei 180 Grad
8.0 Stück Pepperoni	gemischte Farben in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
500 g rote Bohnen	
240 g Rüebli	fein würfeln
200 g gehackte Tomaten	
160 g Zwiebel	fein hacken
60 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli Zwiebeln, alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
700 g Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
800 g Crème fraiche	
500 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
400 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
500 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.