

## Fajita von Angelina Costoglus

Mengen für 23 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

1.61 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
69 Stück Fajita's	aufwärmen
9.2 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
575 g rote Bohnen	
230 g gehackte Tomaten	
2.3 Stück Zwiebeln	
4.6 Stück Rüebli	
69 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
9.2 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
575 g Crème fraiche	
575 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
460 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
575 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.