

Fajita

von Angelina Costoglus

Mengen für 38 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Paprika, Pfeffer, Salz

2.66 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen, mit Rahm und etwas Milch aufkochen
114 Stück Fajita's	aufwärmen
15.2 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
950 g rote Bohnen	
380 g gehackte Tomaten	
3.8 Stück Zwiebeln	
7.6 Stück Rüebli	
114 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
15.2 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
950 g Crème fraiche	
950 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
760 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
950 g Mais	in Schüssel anrichten

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.

Fertig Guacamole dazu kaufen.