

## Fajita

von Tobias Hinderling

Mengen für 10 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Koriander, Kreuzkümel, Pfeffer, Salz, Paprika

200 g Soja Schnitzel (wie geschneitzeltes/Gyros)	soja-schnitzel in bouillon kurz aufkochen oder ziehen lassen und dann abtropfen. kurz anbraten und nach belieben würzen
500 g Pouletgeschneitzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen. Weitere Gewürze nach Lust und laune.
30 Stück Fajita's	aufwärmen
4.0 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
250 g rote Bohnen	
300 g gehackte Tomaten	
1.0 Stück Zwiebeln	
4.0 Stück Rüebli	
30 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
4.0 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
250 g Crème fraiche	
250 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
200 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
250 g Mais	in Schüssel anrichten
1.0 g Koriander	1 Bund Koriander zupfen in Schüsseln bereitstellen.

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.