Fajita von Tobias Hinderling

Mengen für 30 Personen

drei Stück pro Person

Gewürze: Salz, Koriander, Pfeffer, Kreuzkümel, Paprika

600 g Soja Schnetzel (wie geschnetzeltes/Gyros)	soja-schnetzel in bouillon kurz aufkochen oder ziehen lassen und dann abtropfen. kurz anbraten und nach belieben würzen
1.5 kg Pouletgeschnetzeltes	Hühnerfleisch gut anbraten und mit Bouillon würzen. Weitere Gewürze nach Lust und laune.
90 Stück Fajita's	aufwärmen
12 Stück Pepperoni	in kleine Stücke schneiden, und in Schüsseln verteilen
750 g rote Bohnen	
900 g gehackte Tomaten	
3.0 Stück Zwiebeln	
12 Stück Rüebli	
90 g Tomatenmark	Tomatenmark, rote Bohnen, gehackte Tomaten, Rüebli alles zusammen in einer Pfanne kochen, für Chilli sin Carne
12 Stück Tomaten	in kleine Stücke schneiden, in Schüsseln verteilen
750 g Crème fraiche	
750 g Reibkäse	grob geraffelt oder Mozzarella
600 g Eisbergsalat	in kleine Streifen schneiden
750 g Mais	in Schüssel anrichten
3.0 g Koriander	1 Bund Koriander zupfen in Schüsseln bereitstellen.

Alles in Schüsseln, am Buffet anrichten.