

# Fajitafestival

von Claudia Bolliger

Mengen für 31 Personen

1 Sauce: Avocado mit Gabel zerdrücken und mit 2/3 Jogurth (M Dessert) und 1/3 Creme fraiche mischen, wenig zitroneensaft begeben. Salz, evt frische Chilli, Aromat

2 Sauce: Resten Creme fraiche und Jogurth mit Curry mischen und Salz

Gewürze: Curry scharf, Salz, Kreuzkümel

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 3.88 kg Pouletgeschnetzeltes  |   |
| 3.1 dl Olivenöl               |   |
| 1.29 kg gehackte Tomaten      | für Tomatensauce  |
| 3.1 g Zwiebel                 | 1/2 für Tomatensauce  |
| 155 g Tomatenpuree            | für Tomatensauce  |
| 3.1 Stück Pepperoni           | dünn schneiden als roh beilage                                  |
| 1.29 kg Mais                  | in schüsseln verteilen als rohbeilage                           |
| 1.94 kg Zucchini (g)          | oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen |
| 3.1 g Avocado                 | Stk   |
| 1.24 kg Creme fraiche Kräuter | M - Dessert   |
| 930 g Reibkäse                |   |
| 465 g Jogurt                  |   |
| 1.55 Stück Zitronen           |   |
| 3.1 g Chilischoten            |   |
| 3.1 g Eisbergsalat            |   |
| 1.24 Liter Salatsauce         | ca 40g pro pers. und salat                                      |
| 65.1 Stück Fajita's           | ca 2 pro pers.  |

Hühnerfleisch gut anbraten in ganz heisser Pfanne nur mit Camun und Bouillong würzen

Alles in verschiedenen Schüsseln verteilen so das in Gruppen gegessen werden kann