

Fajitafestival

von Claudia Bolliger

Mengen für 45 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: Kreuzkümel, Salz, Curry scharf

| | |
|------------------------------|---|
| 5.63 kg Pouletgeschnetzeltes | |
| 4.5 dl Olivenöl | |
| 1.87 kg gehackte Tomaten | für Tomatensauce |
| 4.5 g Zwiebel | 1/2 für Tomatensauce |
| 225 g Tomatenpuree | für Tomatensauce |
| 4.5 Stück Pepperoni | dünn schneiden als roh beilage |
| 1.87 kg Mais | in schüsseln verteilen als rohbeilage |
| 2.81 kg Zucchini (g) | oder sonstiges Gemüse andünsten mit Ingwer und Bouillong würzen |
| 4.5 g Avocado | Stk |
| 1.8 kg Creme fraiche Kräuter | M - Dessert |
| 1.35 kg Reibkäse | |
| 675 g Jogurt | |
| 2.25 Stück Zitronen | |
| 4.5 g Chilischoten | |
| 4.5 g Eisbergsalat | |
| 1.8 Liter Salatsauce | ca 40g pro pers. und salat |
| 94.5 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